

Regione Campania Gruppo di Lavoro Disastrologia Veterinaria

INDICAZIONI E REGOLE NEL CAMPO TENDATO

PRIMA DI INIZIARE

la preparazione dei pasti indossare abbigliamento e copricapo puliti e dedicati,

lavare le mani con sapone liquido ed asciugarle



STOCCARE E CONSERVARE

le celle frigorifere e i congelatori devono essere tenuti in perfetta efficienza, periodicamente puliti e disinfettati, le merci devono essere stoccate in modo separato onde evitare promiscuità fra alimenti incompatibili (verdura, cami crude, salumi e formaggi).

l prodotti devono essere immagazzinati nelle celle nel minor tempo possibile rispetto all'arrivo



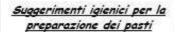
PREPARARE

Occorre identificare e tenere separati gli spazi/taglieri in cui vengono manipolati i prodotti crudi prima della cottura dagli spazi /taglieri adibiti alla manipolazione degli alimenti già cotti



CUOCERE

La sicurezza degli alimenti è garantita quando il cibo raggiunge i + 75°C. al cuore, per 10 minuti. Nel caso di cottura di alimenti con un certo spessore (ad es. arrosti, arrotolati ecc.) verificare a fine cottura che la temperatura prevista al cuore sia raggiunta





SOMMINISTRARE-DISTRIBUIRE

Servire il pasto nel più breve tempo possibile rispetto alla fine cottura; nel caso non sia possibile la distribuzione immediata mantenere gli alimenti cotti alla temperatura maggiore di +60°C. Nel caso di somministrazione di piatti

freddi come salumi e latticini la preparazione dovrà essere realizzata poco prima della somministrazione; qualora l'organizzazione della cucina imponga una preparazione anticipata, dovrà essere previsto lo stoccaggio a temperatura refrigerata +4°C in attesa del servizio



PULIRE

detergere i piani di lavoro ed attrezzature, sciacquare con acqua calda ed effettuare disinfezione, qualora si renda necessaria, con prodotti a base di cloro o altri principi attivi con potere disinfettante, prevedendo successivo risciacquo ed

asciugatura

I RIFIUTI alimentari e i resti dei pasti
dovranno essere posti in contenitori
dedicati, muniti di coperchio, onde
evitare che fungano da richiamo per
animali ed insetti indesiderati. Il foro
smaltimento dovra avvenire ogni fine
tumo di somministrazione