

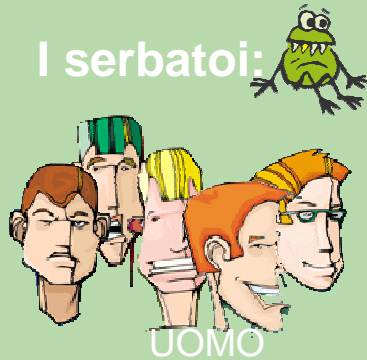


IGIENE DELLA MANIPOLAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

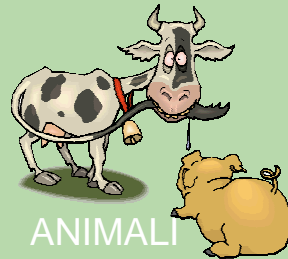
Da dove provengono i microrganismi **responsabili** di MTA?



I serbatoi:



UOMO



ANIMALI

Veicoli di trasmissione:

ACQUA - ARIA - TERRENO

ANIMALI DOMESTICI



INSETTI

TOPI



RIFIUTI



CIBI CRUDI
E AVANZI



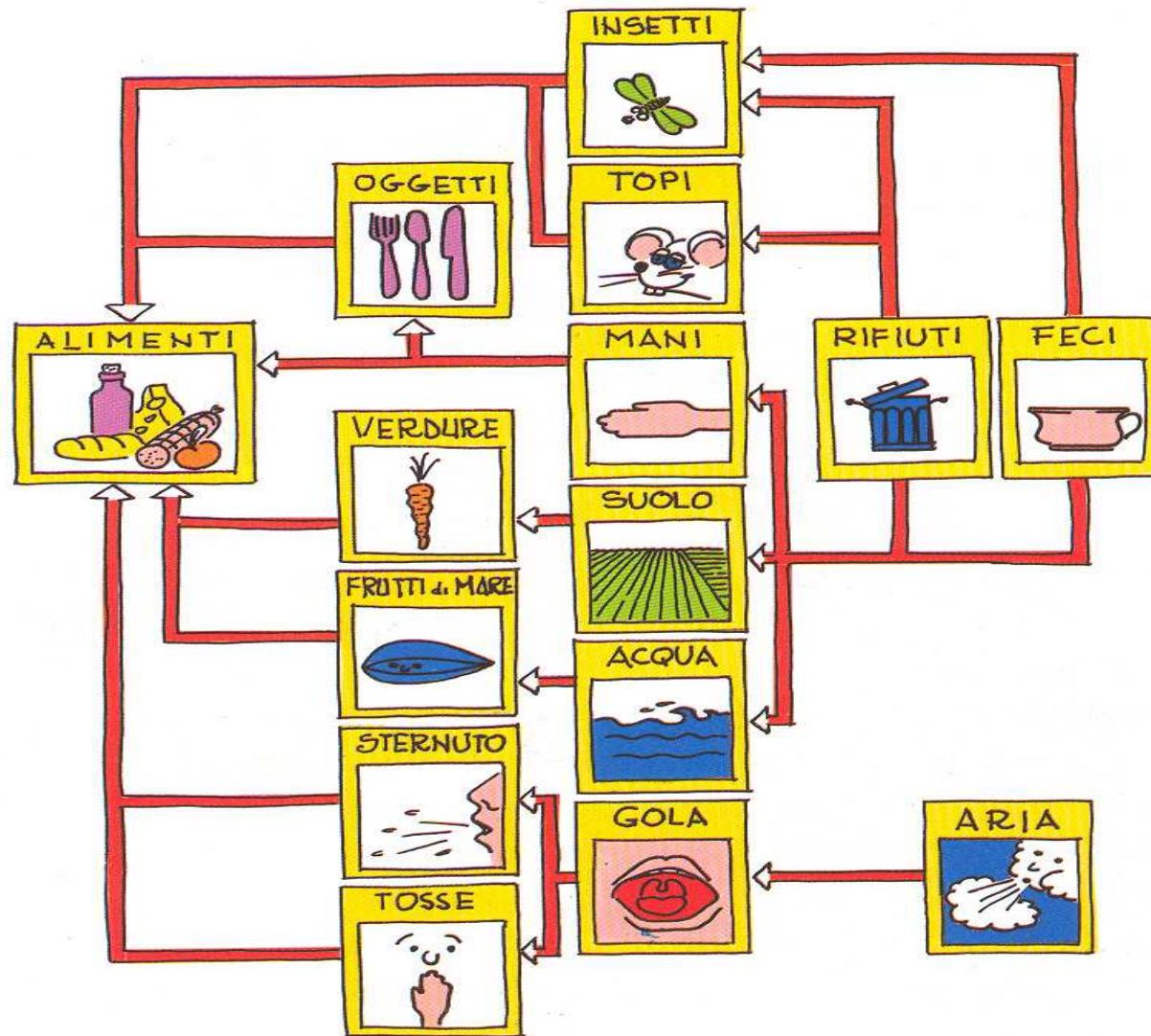
CONTAMINAZIONE



MOLTIPLICAZIONE



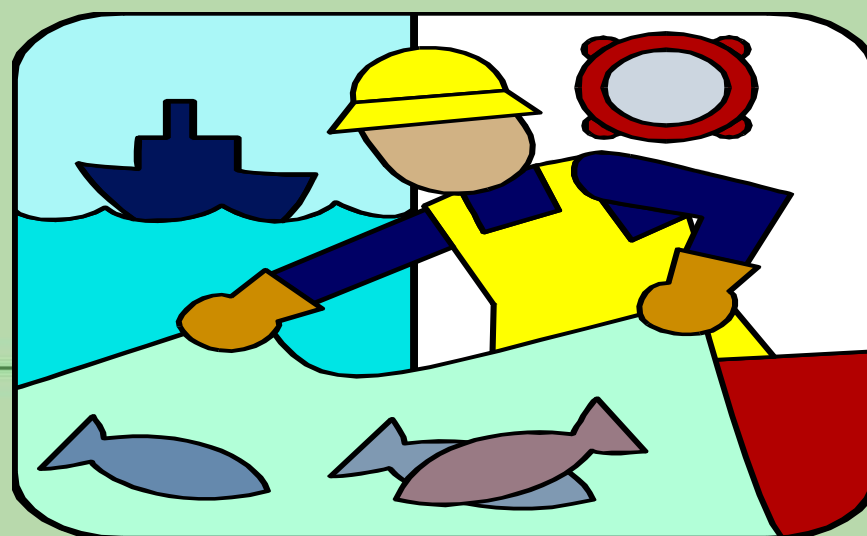
Contaminazione





La contaminazione può avvenire in ogni fase della filiera a causa di:

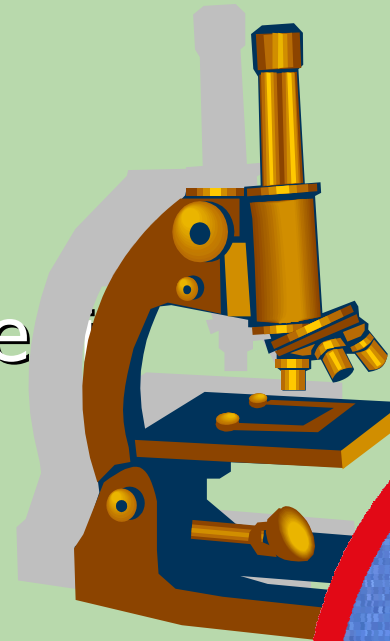
1. Cattive pratiche di lavorazione
2. Cattiva igiene del personale
3. Contaminazioni di ambienti , attrezzature





Un cibo
apparentemente
sano ed appetitoso

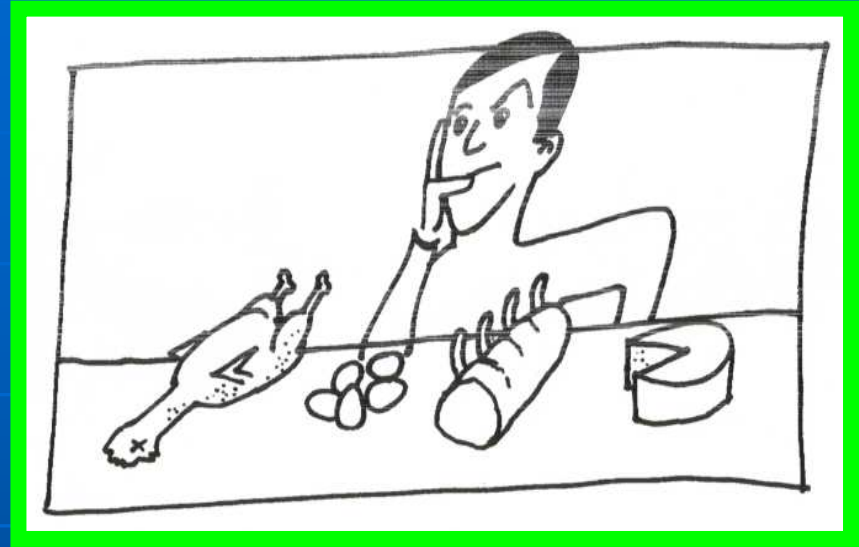
può contenere milioni
di microrganismi patogeni
ed essere la causa
di un evento di MTA



PULIRE



SEPARARE



CONSERVARE



IGIENE PERSONALE

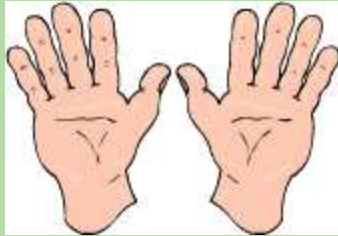


IGIENE DELL'AMBIENTE



2. Igiene personale

Mani



Ferite

Orecchie
Naso
Bocca



Intestino



Vestiti



NON tossire o soffiarsi il naso sopra gli alimenti, grattarsi la testa, toccare i capelli o il naso mentre manipoli gli alimenti



IGIENE PERSONALE

È necessaria un'accurata igiene personale ed un'attenta pulizia degli indumenti

Le unghie devono essere mantenute:

- corte
- pulite
- senza smalto

I capelli devono essere mantenuti:

- puliti
- ben raccolti nella apposita cuffia

Le mani devono essere ben lavate

Ti lavi le mani efficacemente?

Procedure corrette Per la pulizia delle mani:



- Bagna le mani con acqua
- Applica il sapone detergente
- Pulisci accuratamente le dita,
le unghie, i polsi, i pollici
 - Risciacqua
- Asciuga le mani completamente



- Zone della mano che più frequentemente non vengono lavate
- Zone della mano che spesso non vengono lavate
- Zone della mano che vengono sempre lavate

Quando devono essere lavate?



PRIMA di iniziare a lavorare

TRA la manipolazione di cibi crudi e altri cibi

- **DOPO** essersi soffiati il naso

- dopo aver usato il WC



- dopo ogni contatto con attrezzature o oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti



- dopo aver manipolato materie prime potenzialmente contaminate



carne cruda



pollo crudo

IGIENE DELL'AMBIENTE

La pulizia dell'ambiente, degli utensili, del frigorifero e dei materiali che vengono a contatto con i cibi, è fondamentale per prevenire le M.T.A.

3. Igiene degli ambienti e attrezzature



Un luogo di lavoro sporco :
è un ideale habitat di crescita
per i microrganismi che
possono contaminare gli
alimenti, ed è facilmente
colonizzato da topi, insetti,

La pulizia assicura
un luogo igienicamente
“salubre” dove svolgere
il proprio lavoro.

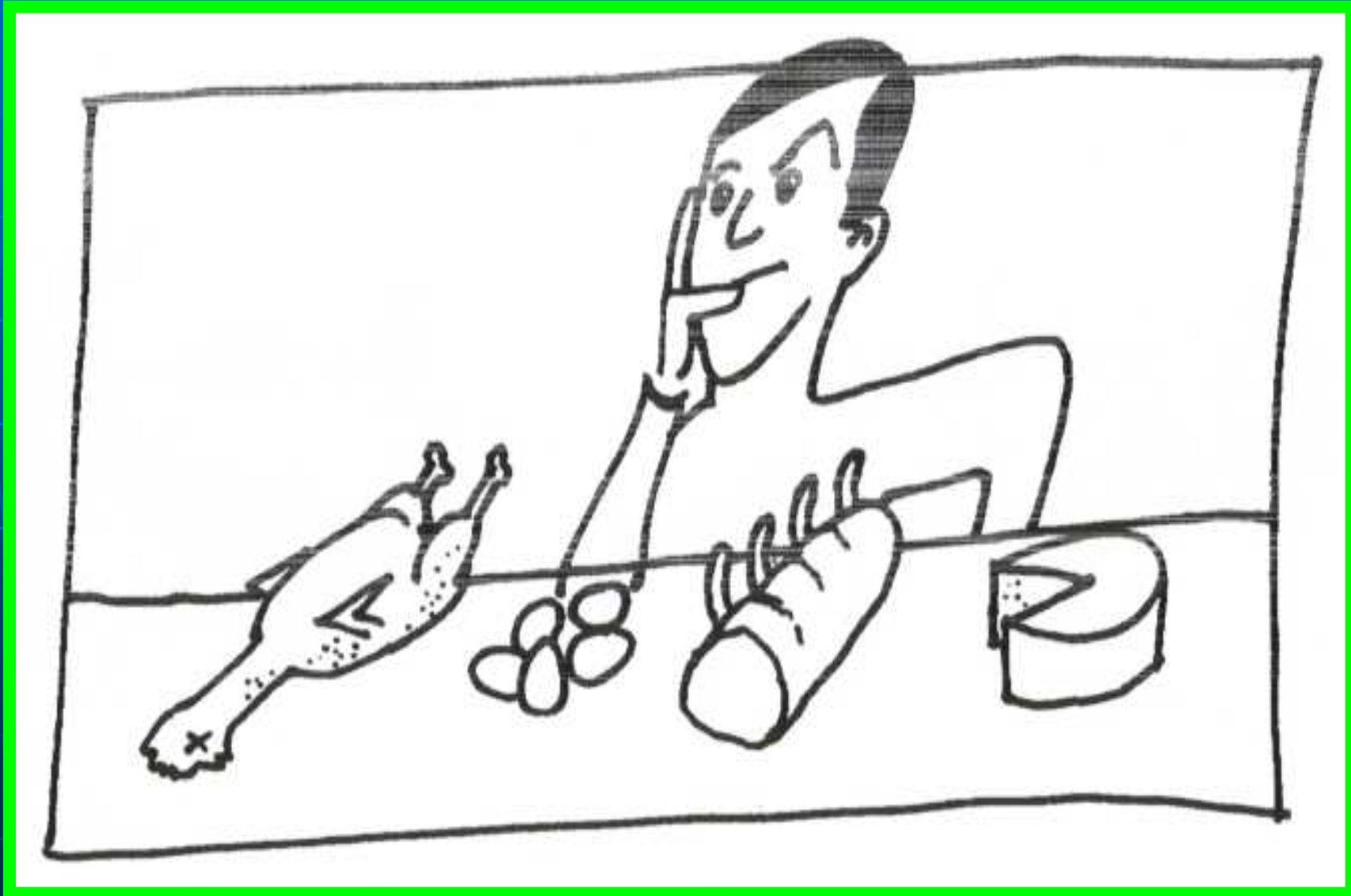
Una pulizia efficace riduce il rischio di MTA



- **DETERGENZA**: elimina lo sporco dalle superfici in modo da renderle visivamente pulite
- **DISINFEZIONE**: riduce il numero di microrganismi patogeni

SANIFICAZIONE = DETERGENZA+DISINFEZIONE

SEPARARE



Cosa si intende per CONTAMINAZIONE CROCIATA?



Previene il **pericolo** di contaminazione crociata

Differenziando aree diverse

Controllando e differenziando la movimentazione del personale operante tra le diverse aree.

Principali vie di contaminazione crociata:

Mani / alimenti

Alimenti / alimenti

Attrezzature e superfici / alimento



CONSERVARE

