

---

## Punti importanti per l'igiene della cucina

---

### L'obiettivo più importante

- Prevenzione dell'intossicazione alimentare microbica e prevenzione del deterioramento microbico.

### Principali misure / suggerimenti nel contesto del concetto HACCP<sup>1</sup> e GHP<sup>2</sup>

- Quando si conservano alimenti deperibili e alimenti congelati, rispettare le temperature di refrigerazione prescritte (vedere il volantino Conservazione a freddo di alimenti). Controllare le temperature regolarmente e registrare per iscritto.
- Rapido raffreddamento di cibi cotti non destinati al consumo immediato. Intervallo di temperatura particolarmente critico tra 10 e 50 ° C in un massimo di due ore - z. B. La serpentina di raffreddamento, mescolando costantemente in acqua fredda corrente, getta fuori i prodotti grumi in strati piani (massimo di 6 cm). La curva di temperatura / raffreddamento può essere registrata con un termometro elettronico e registrata nella rispettiva ricetta. Nelle aziende più grandi viene visualizzato l'uso dei cosiddetti raffreddatori d'urto, ecc.
- Temperatura interna del cibo quando riscaldata ad almeno 70 ° C (particolarmente importante per piatti a base di carne e uova).
- Mantenere i preparati a una temperatura di almeno 65 ° C.
- prodotti riscaldati sono più (pastorizzato, cotto, fritto) evitando microrganismi contaminano: astenersi mani contatti funzionano solo apparecchiature puliti e navi.
- Non sovrapporre il cibo! cibo vorgekoch- TE accurata e igienicamente prodotto (ad esempio pasta, riso, ecc) rimangono sotto condizioni pratiche anche raffreddato confini solo carico - circa due giorni - microbiologicamente correttamente.
- Carne surgelata (pollame) - ma anche altri prodotti surgelati - scongelare nei vassoi nel frigorifero. I liquidi di sbrinamento non devono essere autorizzati a raggiungere altre merci.
- regioni puri (zona di cottura, cucina freddo, più freddo) delle regioni impuri (Rohwarenanlieferung, preparazione vasellame upgrade) limitazioni di spazio. L'igiene della cucina inizia con la pianificazione della cucina.
- Per l'igiene personale creare l'attrezzatura necessaria: basta genheiten Handwaschgele- (dotato di sapone e tovagliolo di carta dispenser), ben progettato e mensioni armadi in servizio, cortesia personali.

<sup>1</sup> HACCP: Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

<sup>2</sup> GHP: Buone pratiche di produzione

- Prestare attenzione a vestiti da lavoro puliti. Cambiare frequentemente gli indumenti da lavoro (soprattutto grembiuli e torce).
- Disinfezione delle mani almeno sempre dopo una visita in bagno, dopo le pause e dopo la lavorazione delle materie prime.
- Preparare e attuare un piano igienico per lavori di pulizia e disinfezione.
- Sostituire gli stracci di pulizia e i panni per la pulizia almeno giornalmente. Ove possibile Usa asciugamani di carta (usa e getta)!
- Superfici di lavoro, taglieri, ecc., Su cui sono stati lavorati alimenti crudi (in particolare carne, pollo e verdure), devono essere accuratamente puliti e disinfettati prima di entrare in contatto con prodotti pronti e riscaldati. Raccomandiamo un concetto di colore. I taglieri in legno sono difficili da pulire e disinfettare, quindi preferibilmente usare quelli fatti di plastica.

### Esempio di un concetto di colore del tagliere



**Carne**



**Pollame**



**Pesce**



**Verdure, insalata, frutta**



**Pasticceria**



**Pane, torta e prodotti da forno**