



## Contaminazione incrociata

I cibi crudi contengono batteri, incluso il batterio che può causare un'intossicazione. Se il cibo che è stato cucinato o che è pronto per il consumo viene a contatto con il cibo crudo, il batterio può contaminare il cibo cotto. È la cosiddetta *contaminazione incrociata*.

Per questa ragione, è molto importante conservare i cibi crudi separatamente da quelli cotti e pronti per il consumo. Se gli stessi tipi di cibo vengono conservati nello stesso frigorifero, i cibi crudi dovrebbero sempre essere messi più in basso di quelli pronti per il consumo oppure dei cibi cotti. Questo significa che i cibi crudi non potranno scolare su quelli cotti.

## Per mettere i cibi in esposizione

### Banchi

I cibi che vengono esposti sui banchi dovrebbero essere avvolti o coperti per proteggerli dalle contaminazioni.

### Vetrine d'esposizione refrigerate

I cibi che vengono esposti in vetrine refrigerate devono essere tenuti ad una temperatura di 5° C o meno. Se vendete cibi congelati, questi devono essere tenuti ad una temperatura di -15° C o meno fino a che siano venduti. Lasciate che ci sia spazio sufficiente per la circolazione dell'aria intorno ai cibi.

## Bagnomaria ed altri contenitori per cibi caldi

I bagnomaria sono disegnati per tenere i cibi ad una temperatura di 60° C ed oltre, non per riscaldare i cibi. Se li usate per riscaldare i cibi questi resterebbero troppo a lungo nella zona di temperatura a rischio.

I cibi dovrebbero essere riscaldati così che la temperatura centrale sia di 70° C prima che vengano messi nei bagnomaria. I cibi non dovrebbero restare nei bagnomaria per più di un'ora.

- Riscaldare i bagnomaria prima dell'uso.
- Teneteli sulla temperatura più alta.
- Usate un termometro pulito per controllare la temperatura dei cibi.
- Accertatevi che la temperatura non scenda sotto i 60° C.

Il cibo non deve essere accatastato sopra il livello degli scompartimenti perchè non resterebbe caldo abbastanza.

### Etichette e cartellini

Le etichette possono portare batteri. Per i cibi cotti o pronti per il consumo, usate delle etichette o cartellini sui vassoi di portata e non sui cibi stessi.

## Per saperne di più

Ci sono altri opuscoli su di questa materia ottenibili dal Department of Human Services, che includono:

- *Igiene personale per quelle persone che lavorano con cibi*
- *Igiene per la preparazione e il maneggiamento dei cibi*
- *Intossicazioni alimentari e come prevenirle.*

Per ulteriori informazioni ci sono altre guide pubblicate dal Food Safety Victoria. Potete ottenerle dal vostro Comune oppure dal Food Safety Victoria. Lo Health Department del vostro Comune vi saprà informare anche sulla disponibilità di corsi su come maneggiare il cibo.

## Food Safety Victoria Hotline 1300 364 352

[www.foodsafety.vic.gov.au](http://www.foodsafety.vic.gov.au)

I Food Safety Victoria è un programma svolto dalla Public Health Division del Department of Human Services che si cura della promozione e dei controlli per il sicuro maneggiamento dei cibi in tutti gli esercizi che abbiano a che fare con cibi.

Published by Food Safety Victoria, Public Health Division,  
Victorian Government Department of Human Services,  
April 2001.

## Come conservare ed esporre i cibi con sicurezza



## Esposizione

Le intossicazioni alimentari sono un serio problema sanitario. Se i cibi non sono conservati ed esposti correttamente i batteri si possono moltiplicare pericolosamente.

Se questo avviene, il risultato può essere un'intossicazione. Ogni persona il cui lavoro ha a che fare con il maneggiamento dei cibi ha un'importante responsabilità nel prevenire intossicazioni alimentari.

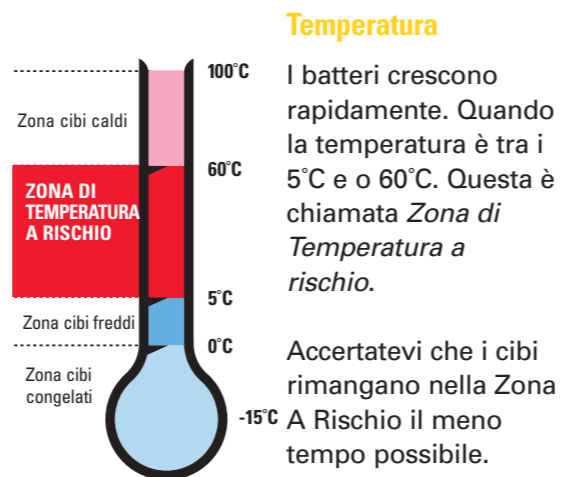
Conservando, maneggiando e esponendo i cibi con sicurezza, voi potrete:

- Prevenire che altra gente si ammali.
- Proteggere il vostro posto di lavoro.
- Proteggere la vostra reputazione nell'ambiente dell'industria alimentare.
- Proteggere la vostra azienda.

## Un solo caso di avvelenamento da cibo può farvi chiudere bottega

## Come prevenire le intossicazioni alimentari

Ci sono modi per conservare ed esporre i cibi, che riducono il rischio di intossicazione.



Tenendo i cibi ad una temperatura sicura non solo si riduce il rischio di causare malattie, ma si riduce anche la possibilità che il cibo si guasti e che si mantenga più a lungo sugli scaffali.

### Cibi ad Alto Rischio

Certi tipi di cibi vengono chiamati ad Alto Rischio perchè esistono più probabilità che i batteri vi crescano sopra. Cibi ad Alto Rischio includono:

- Carne.
- Pollame.
- Latticini.
- Insaccati.
- Frutti di Mare

Tenete sempre i cibi ad Alto Rischio ad una temperatura sotto ai 5° C oppure sopra ai 60° C.

I cibi impacchettati essiccati, in polvere, in scatola oppure nei vasetti di vetro oppure che non siano stati aperti, non sono di solito ad Alto Rischio. Comunque, una volta aperti questi possono divenire cibi ad Alto Rischio e dovrebbero essere conservati con sicurezza.

### Tempo

I batteri si possono moltiplicare con velocità portentosa. Un singolo batterio si può moltiplicare in oltre due milioni di batteri in solo sette ore. I cibi si dovrebbero sempre preparare dalle provviste più fresche, e servirli al più presto possibile dopo la preparazione.

Tempo	No. di batteri
12:00	1
12:20	2
12:40	4
3:00	512
5:00	32,768
7:00	2,097,152

### Conservazione dei cibi

I cibi dovrebbero essere conservati in aree specialmente disegnate per la loro conservazione, come ad esempio nei frigoriferi, celle frigorifere, dispense e depositi per alimentari. Non si dovrebbero mai mettere i cibi per terra o su pacchi d'imballaggio, perchè potrebbero attrarre ratti, topi oppure insetti.

Celle frigorifere, frigoriferi e congelatori devono avere un termometro esatto e la temperatura dovrebbe essere controllata regolarmente.

Mai usare un'area adetta ai cibi per tenere:

- Chimici ed attrezzature per uso pulizia
- Vestiario
- Oggetti personali.

Accertatevi che i cibi non rimangano immagazinati troppo a lungo usando quello più vecchio prima. Questo è conosciuta come rotazione delle merci.

### Contenitori per cibi

Se usate contenitori per la conservazione dei cibi, accertatevi che questi non siano bucati, e che non siano sporchi o arrugginiti. Assicuratevi che non siano stati usati per contenere altri materiali tranne che cibi, poi lavateli e disinfettateli prima dell'uso. Se i vostri contenitori non sono in buone condizioni, sostituiteli.

Coprite i cibi con coperchi ermetici, carte argentate oppure pellicole plastiche, così che il cibo non si asciughi ed sia protetto da polvere ed insetti.

Non riusate i contenitori che dovrebbero essere usati una volta sola.

### Cibi in scatola

Una volta che avete aperto una scatola di cibo, mettete quello che rimane in un contenitore pulito e con coperchio, non lasciate il cibo nella latta.