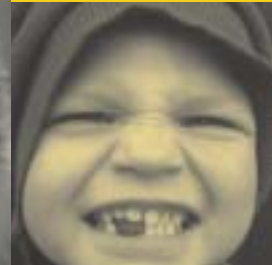
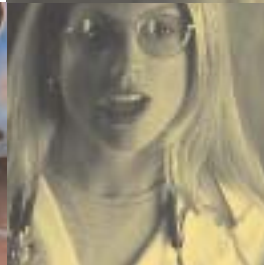
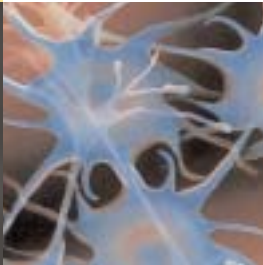
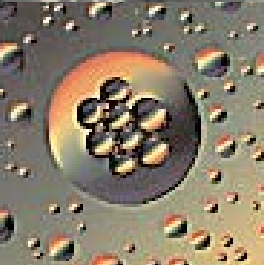
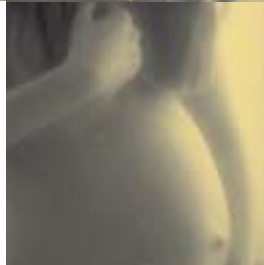
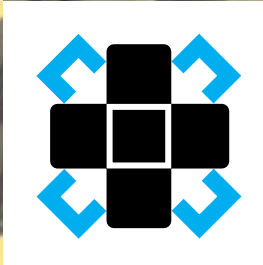
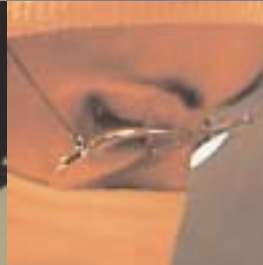
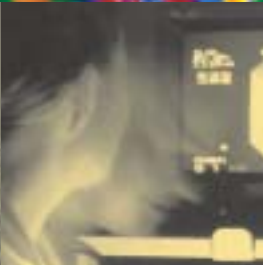


AZIENDA PER I SERVIZI SANITARI N.6  
FRIULI OCCIDENTALE

# VADEMECUM OPERATIVO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI PER OPERATORI DI ASILO NIDO E COLLETTIVITÀ SCOLASTICHE

B O O K S E I



LA SALUTE È  
NELLE TUE MANI

VADEMECUM  
OPERATIVO  
DI IGIENE  
DEGLI ALIMENTI  
PER OPERATORI  
DI ASILO NIDO  
E COLLETTIVITÀ  
SCOLASTICHE



**BookSei.**

**La salute è nelle tue mani:  
vademecum operativo di igiene  
degli alimenti per operatori di asilo nido  
e collettività scolastiche**

Collana di Quaderni Scientifici  
dell'Azienda per i Servizi Sanitari n. 6  
Friuli Occidentale

**Direttore Generale**

Dr. Gianbattista Baratti

**Direttore Sanitario**

Dott. Paolo Saltari

**Direttore Amministrativo**

Dr. Pierluigi Fabris

**Coordinatore Servizi Sociali**

Dr.ssa Maria Bonato

**Comitato Editoriale**

*(responsabile)*

Dott. Paolo Saltari

Lucio Bomben  
Gianni Cavallini  
Angelo Cassin  
Roberto Celotto  
Maddalena Coletti  
Giulio Camillo De Gregorio  
Pier Giorgio Della Puppa  
Andrea Flego  
Anna Furlan  
Ferruccio Giaccherini  
Salvatore Guarneri  
Antonio Gabrielli

**Coordinamento Editoriale**

Anna Maria Falcetta

Micaela Vocella

Luca Sbrogiò

**Progetto**

Omar Cescut

DM+B & Associati [Pn]

**Stampa**

????

????????



© **Copyright**

**Azienda per i Servizi Sanitari n. 6**

**Friuli Occidentale**

Booksei.

La salute è nelle tue mani:  
vademecum operativo di igiene  
degli alimenti per operatori di asilo nido  
e collettività scolastiche

TESTO A CURA DI

**DOTT.SA FABIOLA STUTO**

SPECIALISTA .....  
DELL'ALIMENTAZIONE

**ANNAMARIA BORTOLUZZI**

ASSISTENTE SANITARIA

DIPARTIMENTO  
DI PREVENZIONE

SERVIZIO IGIENE  
DEGLI ALIMENTI  
E DELLA NUTRIZIONE

*Nel presentare questo “vademecum”, mi preme sottolineare che esso è il risultato di un impegnativo lavoro eseguito dagli operatori del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.*

*Esso è indirizzato al personale coinvolto direttamente nella gestione di asili nido, scuole materne, collettività scolastiche e finalizzato alla ricerca di norme comportamentali più snelle ed omogenee.*

*Sono convinto che questo manuale, che presenta caratteristiche di semplicità e concretezza, possa costituire un utile e pratico strumento di lavoro per tutti gli operatori impegnati in questa delicata attività professionale svolta nell'interesse delle collettività.*

Il Direttore Generale  
**Dr. Gianbattista Baratti**

*Questo opuscolo è indirizzato a tutti coloro che operano nella ristorazione scolastica (asili nido e scuole dell'obbligo), nella speranza di offrire un manuale operativo minimo utile per il miglioramento degli standard igienici che riguardano gli alimenti, il personale e l'ambiente.*

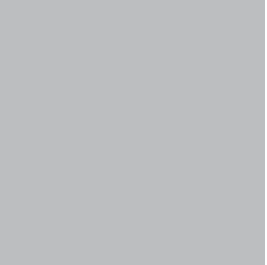
*La salubrità degli alimenti è fondamentale per evitare ai piccoli utenti gravi problemi di salute (tossinfezioni alimentari, malattie trasmesse dagli alimenti), dovuti a fenomeni di contaminazione microbica e chimica che possono derivare dall'ambiente, dalle attrezzature e dal personale.*

*Con un linguaggio semplice e chiaro si vogliono dare indicazioni più pratiche che teoriche, proprio per porre gli operatori nelle condizioni migliori per lavorare e agire correttamente.*

Il Responsabile Area Igiene della Nutrizione  
**Dott.ssa Fabiola Stuto**

Il Responsabile del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
**Dott. Gianni Cavallini**

IGIENE DEL PERSONALE	Pag. 9
IGIENE DELLE MANI	Pag. 10
COS'È LA SANIFICAZIONE?	Pag. 11
COME SANIFICARE CORRETTAMENTE UNA SUPERFICIE ?	Pag. 12
COME PULIRE?	Pag. 13
COME DISINFETTARE?	Pag. 14
PULIZIA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA	Pag. 15
PULIZIA DEL FRIGORIFERO	Pag. 17
PULIZIA DELL'AMBIENTE DI LAVORO	Pag. 18
PULIZIA DELLE AULE E DEI REFETTORI	Pag. 19
PIANO DI PULIZIA	Pag. 20
DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE	Pag. 21
CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	Pag. 22





# IGIENE DEL PERSONALE

**Tutto il personale, durante le ore di lavoro deve osservare norme di pulizia personale e indossare idoneo abbigliamento adatto alle proprie funzioni.**

- La divisa va cambiata regolarmente e comunque ogni qualvolta risulti sporca.
  
- Il copricapo è obbligatorio per chi produce o distribuisce alimenti; deve contenere la capigliatura e non decorare il capo.
  
- Adoperare calzature adeguate all'ambiente di lavoro e diverse da quelle usate all'esterno.
  
- Utilizzare tutti i tipi di protezione individuali forniti dall'Azienda ( guanti, mascherine, ect...).
  
- Rispettare il divieto di fumare all'interno del luogo di lavoro.
  
- Parlare sufficientemente distanziati dagli alimenti ed evitare di starnutire o tossire su di essi.

# IGIENE DELLE MANI

## **Le mani sono il principale veicolo della contaminazione batterica.**

- Le mani non devono essere usate al posto degli utensili.
- È vietato indossare gioielli (anelli, braccialetti, orologi, ect...)
- Le mani e le unghie devono essere mantenute pulite, con unghie tagliate corte e senza smalto.
- Le mani e gli avambracci (se scoperti) devono essere lavati in tutte le occasioni che lo richiedono e:
  - prima di iniziare a lavorare
  - tra una procedura di lavorazione e l'altra
  - all'uscita dalla toilette
  - dopo aver tossito, starnutito o soffiato il naso
  - prima di riprendere a lavorare dopo un'interruzione per qualunque motivo (una telefonata dopo aver fumato, pausa pranzo, ect...)
  - dopo aver toccato oggetti o alimenti che possono essere contaminati (materie prime crude, cose sporche, rifiuti, pannolini, ect...)
- Il lavaggio delle mani deve avvenire utilizzando acqua corrente calda potabile
- Deve essere adottato l'impiego di un sapone liquido con azione disinfettante e di una spazzola per unghie
- Per l'asciugatura delle mani usare salviette monouso o apparecchiature elettriche con getto d'aria calda
- Tagli, ferite e scorticature devono essere coperte, dopo medicazione, da una protezione resistente, fissata solidamente e di colore visibile, eventualmente anche ricoprendo con un salvadito o guanto
- Nel caso vengano utilizzati i guanti, è necessario che siano cambiati frequentemente, ogni qualvolta siano lacerati e ad ogni cambio di lavorazione
- L'utilizzo dei guanti comunque non dispensa l'operatore dal regolare lavaggio delle mani

# COS'È LA SANIFICAZIONE ?

**La sanificazione è un insieme di operazioni che riguardano la pulizia e la disinfezione:**

LA PULIZIA O DETERGENZA è l'asportazione con detersivi dei residui di sporco visibile e invisibile dalle superfici.

LA DISINFEZIONE è la distruzione dei batteri patogeni e riduzione del numero degli altri microrganismi ai livelli di sicurezza igienica

**A volte su alcune superfici (es. wc, serpentine della lavastoviglie) è necessario effettuare anche la disincrostazione, cioè l'eliminazione dei residui calcarei non asportabili con i comuni detersivi ma con disincrostanti acidi come acido cloridrico, acido nitrico, o acido fosforico.**

# COME SANIFICARE CORRETTAMENTE UNA SUPERFICIE ?

1. LAVARE PRELIMINARMENTE CON ACQUA  
Per rimuovere i residui della lavorazione  
e le concentrazioni grossolane di sporco
2. DETERGERE  
Per eliminare i residui di sporco
3. RISCIAQUARE  
Per ottenere l'eliminazione di ogni traccia di sporco
4. DISINFETTARE  
Per un'azione microbica
5. RISCIAQUARE ALLA FINE  
Per eliminare le tracce di disinfettante

**Esistono in commercio anche prodotti sanificanti  
per attuare la sanificazione in un unico momento**

# COME PULIRE ?

- Per effettuare ogni operazione indossare solo abiti adatti, nonché guanti e calzature idonei
- Non compiere le pulizie in presenza degli allievi
- Non compiere pulizie durante la preparazione dei cibi
- Non utilizzare la scopa a secco né la segatura, preferire l'uso dell'aspirapolvere
- L'acqua, da sola, non è in grado di pulire lo sporco:
  - 1) utilizzare un detergente adatto, in funzione del tipo di sporco e della superficie da trattare; il detergente deve essere di facile risciacquo e non deve essere corrosivo
  - 2) porre la massima attenzione nell'uso dei detersivi; non miscelare mai prodotti diversi, usare acqua calda e detersivo, rispettando le dosi indicate sulle confezioni
  - 3) leggere sempre le avvertenze poste in etichetta

## ATTENZIONE !

Molti prodotti sono:

- 1) **tossici**: il loro risciacquo è importantissimo
- 2) **caustici**: per le mani, gli occhi e i polmoni
- 3) **infiammabili**: vanno tenuti lontano dalle fonti di calore



# COME DISINFETTARE ?

- Usare il disinfettante solo dopo aver completato la pulizia e non invertire le procedure.
- Il disinfettante non deve macchiare o lasciare sapori e odori strani sulle superfici trattate.
- Non deve essere corrosivo nei confronti del materiale con il quale viene a contatto
- Per sanificare correttamente:
  - 1) pulire accuratamente e risciacquare
  - 2) passare la soluzione disinfettante
  - 3) attendere per il periodo di tempo indicato in etichetta
  - 4) risciacquare in modo accurato e abbondante
  - 5) lasciare asciugare eventuali pezzi di attrezzature su ripiani puliti
- Non utilizzare mai un prodotto chimico ad una concentrazione superiore a quella raccomandata
- Non mischiare mai due prodotti chimici**
- Dopo il loro uso, tutti gli attrezzi utilizzati per la pulizia e la sanificazione devono essere lavati e disinfettati.
- Tutti gli attrezzi per le pulizie, i prodotti detergenti e i sanificanti devono essere riposti in un locale separato da quello adibito alla conservazione degli alimenti e vietato l'accesso ai bambini.
- Non conservare mai un prodotto chimico in un recipiente che non sia quello originale e non versarlo mai in un recipiente anonimo o che abbia contenuto un prodotto alimentare

# PULIZIA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA

- I tavoli da lavoro, i banconi e tutte le attrezzature impiegate per la preparazione e il confezionamento dei cibi, possono essere contaminati da batteri e possono quindi costituire una eventuale sorgente di contaminazione.
- Si ricorda che le superfici logore o danneggiate non potranno mai essere pulite in modo appropriato.
- Le attrezzature devono essere facilmente smontabili, per consentire una pulizia accurata, realizzate in materiali non assorbenti, resistenti alla corrosione e privi di viti e fessure nelle quali possono facilmente introdursi residui di sporco.
- Deve essere predisposta una procedura di pulizia che specifichi quando e come pulire i vari apparecchi, come smontarli e rimontarli e le precauzioni di sicurezza.
- Qualora vi sia manipolazione di cibo, devono essere utilizzati utensili differenti per gli alimenti crudi e per gli alimenti cotti. Se ciò non fosse possibile, occorre procedere ad un lavaggio e a una disinfezione accurata delle attrezzature e utensili che sono stati usati per alimenti crudi, prima di utilizzarli per gli alimenti cotti.
- Le attrezzature, il pentolame, le stoviglie e gli utensili devono essere riposti in armadi chiusi dopo la sanificazione.
- Prima di utilizzare un utensile che andrà a contatto con gli alimenti, verificare che sia adeguatamente pulito.
- Dopo avere usato e prima di riporre un utensile, controllare che sia stato lavato, sanificato e asciugato con salviette pulite monouso
- Non riporre utensili puliti in luoghi sporchi.

■ In generale, la pulizia delle attrezzature sarà effettuata ogni volta dopo l'uso e con particolare accuratezza alla fine della giornata lavorativa.

■ I coltelli, prima di essere immersi nello sterilizzatore, devono essere correttamente lavati.

■ La macchina lavastoviglie deve essere pulita e disincrostata, pertanto:

- 1) le vasche e gli interni della macchina devono essere lavati giornalmente
- 2) il filtro, sempre giornalmente, va tolto, lavato, sanificato e riposizionato.

■ Porre particolare attenzione alla pulizia dei raccordi e delle guarnizioni delle attrezzature.



# PULIZIA DEL FRIGORIFERO

■ Sbrinare e sanificare il frigorifero almeno una volta ogni 15 giorni svuotandolo completamente e utilizzando un detergente neutro.

■ detergere l'interno, con particolare cura le guide, le griglie i ripiani, le guarnizioni e i cardini delle porte.

■ Fare asciugare bene le superfici interne.

■ Controllare giornalmente:

- **la temperatura,**
- **l'eventuale presenza di condensa,**
- **la tenuta delle guarnizioni.**

# PULIZIA DELL'AMBIENTE DI LAVORO

**Un ambiente pulito e ordinato limita, di fatto,  
le possibili contaminazioni.**

- I pavimenti, devono essere correttamente puliti e non vanno lasciati bagnati.
- Si deve provvedere allo sgombero dei rifiuti servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile.
- Gli spogliatoi del personale vanno rigovernati ogni giorno.
- La pulizia e la disinfezione della toilette deve essere obbligatoriamente giornaliera e ogni qualvolta sia necessario.
- Nella toilette non devono mai mancare sapone liquido, acqua calda, asciugamani monouso e carta igienica.

# PULIZIA DELLE AULE E DEI REFETTORI

- I tavoli e le sedie devono essere lavati giornalmente.
- Sostituire dopo il pasto tutto il tovagliato se monouso; dopo due utilizzazioni e a secondo la necessità, se il tovagliato è in tela.
- Deve essere stabilito un programma di pulizia per tutti gli arredi situati in sala.

# PIANO DI PULIZIA

**Deve essere attuato un piano di pulizia per ambienti e attrezzature che preveda le scadenze, le procedure di sanificazione e il corretto impiego degli attrezzi e dei prodotti.**

**Di seguito viene riportato un piano tipo al quale poter far riferimento.**

## **PIANO DI PULIZIA TIPO:**

■ **GIORNALMENTE:** detersione e disinfezione dei piani di lavoro, dei lavelli, degli strumenti di lavoro, dei recipienti per rifiuti, dei servizi igienici, dei pavimenti.

■ **SETTIMANALMENTE:** detersione e disinfezione dei frigoriferi, delle cappe aspiranti, delle pareti lavabili.

■ **MENSILMENTE:** detersione e disinfezione, previa asportazione delle derrate alimentari, di tutte le superfici, finestre, infissi, lampadari, magazzini, dispense, armadi, scarichi ed eventuali aree esterne.

■ **PERIODICAMENTE:** disinfestazione e derattizzazione preferibilmente ad opera di personale specializzato.

## **IMPORTANTE**

**Ricordarsi di rispettare sempre accuratamente le scadenze previste, il calendario delle pulizie giornaliere, settimanali e periodiche**

# DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

- Predisporre un programma di interventi periodici di disinfestazione (contro blatte, mosche, ect...) e di derattizzazione (contro roditori).
- Controllare periodicamente i locali per accertare eventuali infestazioni o presenza di ratti, verificando in modo particolare la zone caldo umide, gli angoli meno illuminati e i luoghi meno accessibili alle persone.
- Affidare gli interventi di disinfestazione e derattizzazione ad una ditta qualificata che renda noto il modo di procedere e le caratteristiche dei prodotti utilizzati.
- Ispezionare le merci in entrata, con particolare riguardo agli imballaggi.
- Impedire l'accesso ai locali da parte di insetti e roditori attraverso chiusure di possibili varchi, fessure o buchi ponendo sistemi di protezione alle finestre, nelle porte, nelle bocchette di ventilazione, ect..
- Conservare i rifiuti in pattumiere chiuse ermeticamente che devono essere lavate e disinfettate ogni volta che si svuotano.
- Convergere i rifiuti in una sola aerea o locale di stoccaggio.
- Provvedere a una regolare e frequente pulizia dei luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

# CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

## MAGAZZINO

- Gli alimenti non deperibili (confezionati, scatolame, bottiglie, vasi di vetro, ect..) vanno conservati in un locale fresco e asciutto, adibito ad uso esclusivo per la conservazione di prodotti alimentari.
- Le derrate non possono essere disposte sui pavimenti ma sollevate da terra almeno 20 cm.
- Effettuare una rotazione delle scorte, tenendo presente la data di scadenza.
- Verificare l'etichettatura e l'integrità della confezione che deve presentarsi priva di deformazioni, perforazioni, ammaccature, rigonfiamenti, segni di ruggine per lo scatolame.

## FRIGORIFERO E CONGELATORE

**Il freddo non risana gli alimenti e tanto meno li sterilizza, ma esplica semplicemente un'azione di rallentamento dell'attività microbica. Pertanto la durata media degli alimenti refrigerati può variare da pochi giorni a qualche settimana. E' consigliabile che gli alimenti deperibili crudi e cotti vengano conservati ad una temperatura media di + 4°C e gli alimenti surgelati e congelati ad una temperatura media di -18°C.**

- Leggere attentamente le indicazioni riportate in etichetta:
  - data di scadenza,
  - modalità di conservazione,
  - modalità di utilizzo.
- È buona norma mettere sul fondo del surgelatore i prodotti con la data di scadenza più lontana e tenere a portata di mano quelli da consumare prima.

- Non accostare cibi già cotti a prodotti alimentari crudi, specie se carni, pollame, verdura o frutta in quanto possibili inquinanti.
- I cibi vanno sempre conservati in frigorifero incartati e ben protetti.
- Non introdurre in frigorifero recipienti di vetro o acciaio caldi poiché si formano condense che vanno a gocciolare sugli altri alimenti contaminandoli.
- Non si deve sovraccaricare il frigorifero o il congelatore con eccessive quantità di prodotti, non si devono mai ostruire le griglie con vassoi o strofinacci per permettere una buona circolazione dell'aria.
- Verificare l'assenza di brina o ghiaccio sulla confezione di un prodotto surgelato e congelato e l'eventuale ammassamento del contenuto. Se presenti, sono indicatori di un avvenuto processo di scongelamento e ricongelamento dovuto a sbalzi di temperatura.
- Non interrompere mai per nessun motivo la catena del freddo.
- Non si deve mai scongelare un alimento a temperatura ambiente; lo scongelamento deve avvenire in frigorifero o in forno microonde. Un alimento surgelato (es. ortaggi) può essere cotto invece direttamente.
- Gli alimenti congelati devono essere completamente scongelati prima della cottura.
- Non ricongelare mai un alimento congelato.



È consentita la riproduzione e la traduzione,  
sia integrale che in riassunto, di articoli  
e di notizie soltanto a condizione  
che ne sia citata la fonte e per fini  
di sanità pubblica e non a scopo di lucro.  
Finito di stampare in gennaio 2002  
500 copie