



Dalla A alla Z

Manuale per gli operatori/trici del settore
alimentare

Informazioni ad uso dei lavoratori/trici ai sensi
del REG. CE 852/04 e della Delibera Regione
Lombardia n. 33 del 30 dicembre 2009 e s.m.i.

CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E/O BEVANDE

È regolamentata la vendita al pubblico di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, per il consumo sul posto, in locali o in aree aperte al pubblico, attrezzate, ad esempio, con tavoli e sedie in modo da consentirne la permanenza e con l'utilizzo di stoviglie (piatti, posate, bicchieri, ecc.) di qualsiasi materiale ritenuto idoneo dalle leggi sanitarie vigenti. (*Legge 287/1991. Legge Regionale Lombardia 3/2011*).

L'ATTIVITA' E' CONTROLLATA DA ASL, ANNONARIA, GUARDIA DI FINANZA, NAS, NOE,

PRESENTAZIONE A CURA DI:
DR. CARMELO MARANO
DR. MATTEO MARANO

VERSIONE:
20 novembre 2018

Ci trovate.....	
SITO INTERNET	www.sicurezzamarano.it
PAGINA FACEBOOK (Sicurezza)	@sicurezzamarano
PAGINA FACEBOOK (Alimenti)	@foodsevents

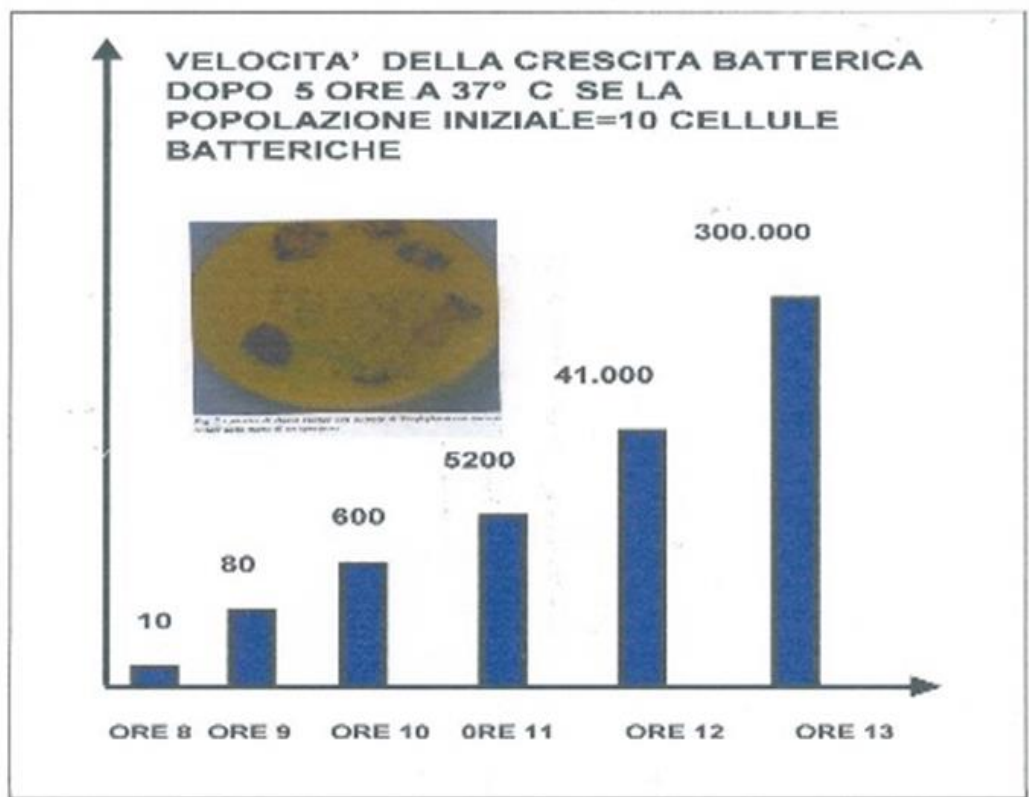


CHI E' RESPONSABILE ?

È SEMPRE DEL PRESIDENTE /AMMINISTRATORE/ SOCIO INCARICATO PER ISCRITTO RESPONSABILE

laddove viene effettuata somministrazione di alimenti portati dai singoli soci anche a titolo gratuito, anche laddove gli alimenti e bevande sono preparati dai soci (salsiccie, torte...) in sede domestica.

GLI ALIMENTI , RICCHI DI ACQUA E DI NUTRIENTI SONO IL TERRENO IDEALE DI CRESCITA DI BATTERI



**OGNI 20 MINUTI fra i 4° C E I 75°C I BATTERI RADDOPPIANO!
PIÙ BATTERI = PIÙ RISCHIO**

CARNI BOVINE



C.B.T. 1.000.000 ufc/cm²

POLLAME



C.BT. 1.000.000 ufc/cm²

PESCI



C.B.T. 100.000 ufc/gr.

E.COLI 10 ufc/gr.

FORMAGGI

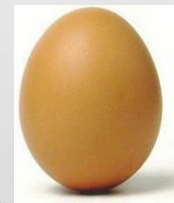


C.B.T. 100.000 ufc/gr.

STAPH.A. 100 ufc/gr.

COLIFORMI 10.000 ufc /gr

UOVA



SALMONELLA 0/25 ufc/gr.

VEGETALI



(IV Gamma)

NON PREVISTO

ALIMENTI A RISCHIO	CAUSE DI RISCHIO	MICRORGANISMO/ PATOGENO	SINTOMI E CONSEGUENZE
ARROSTI, BOLLITI, POLPETTE, RIPIENI, FARCITURE A BASE DI CARNE TRITA	CARNI INSUFFICIENTEMENTE COTTE CARNI COTTE E NON REFRIGERATE O MALCONGELATE O MALSCONGELATE	E.Coli O157:H7 ETEC ENTEROEMORRAGICA ENTEROPATOGENICA Carni rosse crude e bianche: C.B.T. 1.000.000 UFC/CM2	6-24 ORE Diarrea, Dolori addominali, Nausea (a volte), Invalidità e/o morte.
RISO, PASTA o LEGUMI, PATATE, PASTICCERIA, CREME	CATTIVA CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO, OPERATORI, CONTAMINANTI	STAPHILOCOCCUS AUREUS	1-6 ORE Nausea, Ipotermia, Crampi addominali, Malattia temporanea.
VERDURE, ORTAGGI, UOVA, ALIMENTI A BASE DI UOVA (creme, gelati, bevande)	ACQUE INQUINATE DA FECI COTTURA A TEMPERATURE INFERIORI A 75 °C	SALMONELLA	1-4 GIORNI- NAUSEA, VOMITO DIARREA
PATATE, LEGUMI, VERDURE	CONTAMINAZIONE CROCIATA DA: -TAGLIERI-COLTELLI -PIANI LAVORO	BACILLUS CEREUS (TOSSINA DIARROICA)	6-24 ORE DIARREA, DOLORI ADDOMINALI, NAUSEA (A VOLTE)
FRUTTI DI BOSCO CONGELATI E NON COTTI, VONGOLE E COZZE PESCE CRUDO «SUSHI»	INQUINAMENTO DA AMBIENTE	VIRUS EPATITE A ANISAKIS	EPATITE PERITONITE

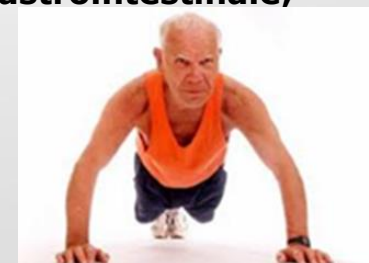
SOGGETTI MAGGIORMENTE A RISCHIO DI INFEZIONI DA ALIMENTI

- **BAMBINI SOTTO I 5 ANNI;**
- **«BAMBINI» SOPRA I 70 ANNI;**
- **SOGGETTI IMMUNODEPRESSI O CONVALESCENTI;**
- **DONNE IN GRAVIDANZA.**



E poi ancora...

- **Soggetti affetti da assenza di acido cloridrico nei succo gastrici;**
- **Soggetti affetti da patologie neoplastiche ed in terapia;**
- **Soggetti in terapia con farmaci anti-acido, in pregressa o concomitante terapia antibiotica ad ampio spettro;**
- **Soggetti che hanno subito interventi chirurgici a carico dell'apparato gastrointestinale;**
- **E chi ne ha.... Più ne metta!**



Il report Efsa-Ecdc riporta inoltre nel 2010 in Europa 5262 epidemie di origine alimentare con 43.473 casi e 25 decessi

H.A.C.C.P.

(Hazard Analysis and Critical Control Points - Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo)

«ANALISI DEI PERICOLI (E) DEI PUNTI CRITICI (PER LA LORO) GESTIONE»

**6. NEGLI AMBIENTI SONO
ASSENTI : MOSCHE,
TOPI, SCARAFAGGI,
INFESTANTI**

**1. LE SUPERFICI DI LAVORO ,
ATTREZZI, (COLTELLI , TAGLIERI ...)
ED ATTREZZATURE (FORNI,
CAPPE, FRIGORIFERI, MACCHINE CAFFE')
DEVONO ESSERE PULITE !**

5. GLI ALIMENTI DEPERIBILI (LATTICINI, FORMAGGI, PESCE, CARNE) NON COTTI SONO SICURI SOLO SE sotto 4°C .

SE COTTI SONO SICURI SOLO A TEMPERATURE SUPERIORI A 60°C O SOTTO I +4°C

**SISTEMA
H.A.C.C.P**

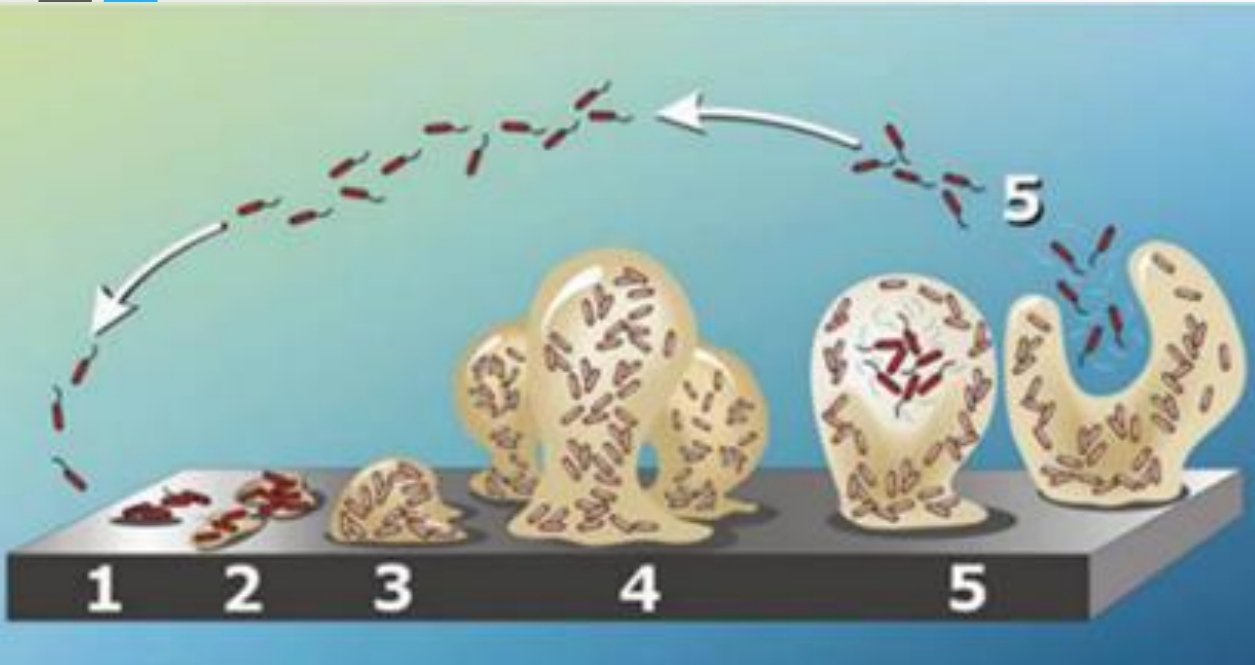
**2. GLI OPERATORI DEVONO
AVERE MANI , VISO,
CAPELLI , VESTITI PULITI !**

**4. LO «SPORCO» , (CONFEZIONI,
MANI SPORCHE, RIFIUTI,
INDUMENTI SPORCHI ...) NON DEVE
MAI VENIRE A CONTATTO CON GLI
ALIMENTI PULITI E COTTI**

**3. TUTTI GLI ALIMENTI
DEVONO ESSERE «SICURI»
, di PROVENIENZA
DOCUMENTATA e NON
«RICHIAMATI»**

REGOLA 1: LA PULIZIA

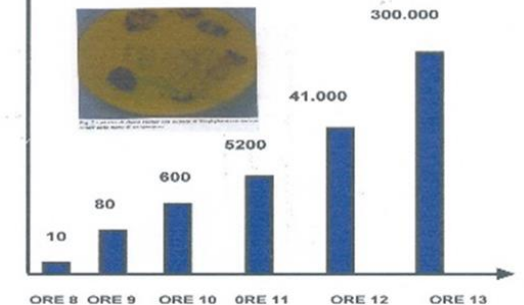
LO SPORCO: PERCHÉ PULIRE



I BATTERI POSSONO ANCORARSI ALLE SUPERFICI SOLAMENTE SE SPORCHE DANDO ORIGINE ALLA STRUTTURA ORGANICA DEFINITA GLICOCALICE CHE SI INGRANDISCE FINO A FORMARE IL BIOFILM BATTERICO. DA QUESTI AGGREGATI BATTERICI SI LIBERANO SINGOLE CELLULE CHE SI DISPERDONO E SI MOLTIPLICANO RAPIDAMENTE COLONIZZANDO ALTRE SUPERFICI.

Studio Sicurezza Ambiente Marano

VELOCITA' DELLA CRESCITA BATTERICA DOPO 5 ORE A 37° C SE LA POPOLAZIONE INIZIALE=10 CELLULE BATTERICHE

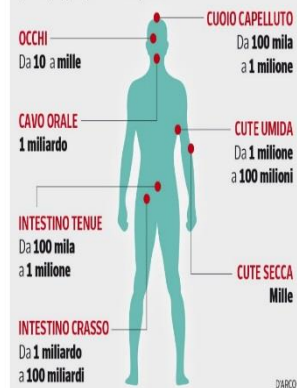


DOVE C'E' SPORCO CI SONO BATTERI



Quanti batteri vivono con noi

Numero di microrganismi per grammo di tessuto (o fluido) oppure per cm² di superficie



«abbigliamento pulito e sicuro»



LUNGHEZZA 35 CM

I PRODOTTI PER LA PULIZIA

I FALSI AMICI DELLA PULIZIA

ACETO ?

AMMONIACA ?

LIMONE ?

CANDEGGINA ?

BICARBONATO ?
ALCOOL DENATURATO ?

PRODOTTO DETERGENTE

Prodotto che contenendo un tensioattivo rimuove adatto a rimuovere da una superficie lo sporco dove si annidano germi e muffe. :Esempi Lysoform (detergente) Vetril Sole

PRODOTTO DISINFETTANTE

Prodotto in grado di eliminare efficacemente i germi e i batteri presenti su una superficie da trattare. Il principio attivo contenuto nel prodotto ad una determinata concentrazione è classificato come «disinfettante presidio medico chirurgico» approvato dal Ministero della Salute.

SONO DISPONIBILI PRODOTTI SIA DETERGENTI CHE DISINFETTANTI.



I PRESIDIO MEDICO CHIRURGICI SONO EFFICACI SOLO SE :

1. Utilizzati entro la data di scadenza
2. Utilizzati nella concentrazione esatta
3. Lasciati agire per il tempo indicato sulle istruzioni

NIENTE STRACCI NE' SPUGNE IMPREGNATE DI SPORCO → USARE SOLO MATERIALI MONOUSO



COME PULIRE IN MODO SICURO



1



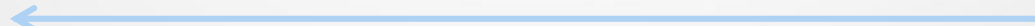
**TOLTE LE
INCROSTAZIONI
DETERGERE CON
ABBONDANTE
ACQUA CALDA E
DETERGENTE/
DISINFETTANTE**



**2. DISPORRE IL
DETERGENTE/DISIN
FETTANTE SULLE
SUPERFICI NELLA
CONCENTRAZIONE
E PER IL TEMPO
INDICATO**



**3
DISPORRE IL
DETERGENTE/
DISINFETTANTE
SULLE SUPERFICI
NELLA
CONCENTRAZIONE E
PER IL TEMPO
INDICATO**



**4. RISCIAQUARE
CON ABBONDANTE
ACQUA FREDDA**



**5.
ASCIUGARE PER
EVITARE
PROLIFERAZIONE
DI MUFFE**



RISCHIO contaminazione crociata :FRIGORIFERI CONGELATORI E CONTAMINAZIONE

Etichettare con nome e scadenza e provenienza tutti gli alimenti tolti dalle confezioni originarie e/o i semilavorati

Gli alimenti cotti vanno collocati sui ripiani superiori E DISTANTI dagli alimenti crudi o da pulire.

Proteggere gli alimenti cotti in contenitori chiusi o pellicole solo se non caldi

Separare su ripiani differenti le carni rosse da quelle bianche, le verdure dai formaggi, i salumi cotti dai salumi crudi

Riporre nei piani inferiori i contenitori che fanno condensa (plastica, metallo), i cibi crudi e da pulire .

Pulire e Sanificare cassetti e ripiani almeno 1 volta al mese

Verificare la temperatura del frigorifero ogni giorno e registrare le NON CONFORMITA' su SCHEDA

Verificare periodicamente le scadenze dei prodotti e scatole e buttare via i prodotti scaduti



**NON DISPORRE ALIMENTI CALDI IN FRIGO
,NE ACCORCIA LA VITA !**

ATTENZIONE !

- **Il freddo non uccide i batteri**
Ma rallenta la crescita dei batteri tranne batteri come listeria e staphilococchi
- **Non riporre MAI in frigo ALIMENTI COTTI ancora caldi**

BLACK OUT

IN CASO DI INTERRUZIONE DI CORRENTE DEL SURGELATORE O
CELLA :

- SE GLI ALIMENTI SONO RIMASTI A TEMPERATURA AMBIENTE FINO A ORE 4 : CUOCERE SUBITO
- SE GLI ALIMENTI SONO RIMASTI A TEMPERATURA AMBIENTE PIU' DI 4 ORE : BUTTARE VIA TUTTO



Durata dell'intera procedura **40-60 secondi**



Bagna le mani con l'acqua



applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la



friziona le mani palmo contro palmo



il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



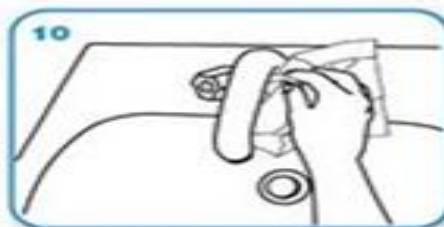
frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



Risciacqua le mani con l'acqua



asciuga accuratamente con una salvietta monouso



usa la salvietta per chiudere il rubinetto



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

Hand Washing
Example

hand-washing.co.uk

ambiente italiano

REGOLA 2 :ALIMENTI SICURI



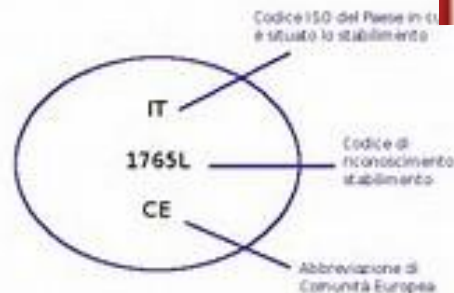
- ☐ FORNITORE RINTRACCIABILE (SCONTRINO E/O FATTURA)
- **SE IL FORNITORE NON E' RINTRACCIABILE , NON E' CONTESTABILE E LA RESPONSABILITA' E' TUTTA VOSTRA**
- ☐ INTEGRITA' DELLE CONFEZIONI (NO AMMACCATE NE' RIGONFIE)
- ☐ LA DATA DI SCADENZA :
- (ENTRO IL) (PREFERIBILMENTE IL.....)
- ☐ ASSENZA DI INFESTANTI (INSETTI E NEMATODI)
- ☐ ASSENZA DI CORPI ESTRANEI NELLE SCATOLE
- ☐ ASSENZA DI MARCIUMI/MUFFE/SUDICIUME
- ☐ TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO
- ☐ VERIFICA CHE NON SIA FRA I «RICHIAMI DEL PRODUTTORE»

07.06.2017

Etichetta = alimento sicuro

INDICAZIONI OBBLIGATORIE SU ETICHETTA

- DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
- IL NUMERO DEL LOTTO DI PRODUZIONE
- GLI INGREDIENTI, GLI EVENTUALI ALLERGENI (DL.VO 114/2006)
- CHI È IL PRODUTTORE
- LA DATA DI INCARTO
- TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
- LA DATA DI SCADENZA :
- «**DA CONSUMARSI ENTRO.....**» È UNA **INDICAZIONE** TASSATIVA L'ALIMENTO DOPO LA DATA SI DETERIORA E DIVENTA PERICOLOSO
- «**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO.....**» È UNA INDICAZIONE DI CONSIGLIO, L'ALIMENTO DOPO LA DATA PEGGIORA LE PROPRIE CARATTERISTICHE DI ASPETTO, GUSTO.
- PREZZO/KG. (SOLO TAKE AWAY)
- PESO NETTO
- Marchio Carni



CONTAMINAZIONI CROCIATE :LAVORAZIONI «SPORCHE» E «PULITE»

«SPORCO»

ESTERNO CONFEZIONI E SCATOLE

MANI «SPORCHE»

LAVAGGIO , TAGLIO

PULIZIA DI

-VERDURE E CARNI, -

- EVISCERAZIONE POLLAME

- PESCI,MANIPOLAZIONE UOVA

«PULITO»

PIATTI BICCHIERI POSATE

PENTOLE LAVATE

COTTURA ,RINVENIMENTO,

CONSERVAZIONE SEMILAVORATI,

FARCITURA ,

SOMMINISTRAZIONE

DISTRIBUZIONE AI TAVOLI

CONTAMINAZIONI CROCIATE

- Stesso tagliere per alimenti lavati e non lavati,crudi e cotti, carni insieme a verdure non lavate
- Stesso coltello per alimenti crudi e cotti., aprire le confezioni tagliando l'imballaggio e l'alimento con lo stesso coltello
- Alimenti confezionati in scatola accanto ad alimenti sfusi
- Stesso piano di lavoro per lavori *sporchi* e lavori *puliti*
- Frigoriferi con alimenti cotti non protetti accanto a scatole e cassette

RISCHIO UOVA :PERICOLO : SALMONELLA,E.COLI, LISTERIA

RISCHIO MASSIMO: UOVA SENZA COTTURA- NON LAVAGGIO MANI DOPO APERTURA UOVA-GUSCI ACCANTO AD ALIMENTI COTTI E/O NEI PIATTI

RISCHIO 1 Contaminazioni crociate

II LAVORO «SPORCO»

- **UTILIZZARE SEMPRE GLI STESSI VESTITI**
- **NON LAVARSI MAI LE MANI DOPO AVERE PULITO VERDURE, TOCCATO PESCE, CARNI, CONFEZIONI, CELLULARE, PIATTI E TAZZE SPORCHE DA CLIENTE**
- **FUMARE DURANTE LE PREPARAZIONI**
- **ASSAGGIARE GLI ALIMENTI CON LE DITA**
- **LASCIARE PIATTI CON ALIMENTI COTTI A TEMPERATURA AMBIENTE OLTRE LE 4 ORE**
- **PULIRE «OGNI TANTO» PIANI DI LAVORO, COLTELLI E FRIGORIFERI**

Studio Sicurezza Ambiente Marano

LAVORO PROFESSIONALE

- **UTILIZZARE PER LAVORARE INDUMENTI DEDICATI LASCIANDO NELLO SPOGLIATOIO QUELLI DIVERSI**
- **I CAPELLI DEVONO ESSERE RIPARATI DA COPRICAPO O RETICELLA**
- **IN CASO DI FERITE ALLE MANI, UTILIZZARE CEROTTI DI PROTEZIONE**
- **LAVARSI SEMPRE LE MANI PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO**
- **LAVARSI SEMPRE LE MANI DOPO AVERE AVERE TOCCATO RIFIUTI, ESSERE ANDATI AI SERVIZI IGIENICI, TOCCATO I SOLDI**
- **COPRIRE I PIERCING CON CEROTTI, TOGLIERSI ANELLI E QUANTO POTREBBE CADERE DURANTE I LAVORI**
- **AVVISARE SE SI HANNO SINTOMI DI VOMITO, DIARREA, NAUSEA CHE POTREBBE ESSERE DOVUTA AD ALIMENTI**

24/10/17

INFESTANTI E DANNI SANITARI

SCARAFAGGI E PATOGENI



MUS MUSCULUS



MOSCHE INSETTI VOLANTI



BI
ITALIA

SALMONELLA

PULCI

40 TIPI DI VIRUS

ENTEROBATTERI

NEMATODI,

COLERA

STAFILOCOCCI

LEPTOSPIRE

MIASI DEL GATTO

STREPTOCOCCHI

PLATELMINTI

TUBERCOLOSI

ESCHERICHIA COLI

SPIROCHETE

SHIGHELLOSI

PSEUDOMONAS

TRIPANOSOMA

ENDOPARASSITI

ALLERGENI RESP.

Virus epatite

ANTRACE

NEMATODI

PIDOCCHI

SALMONELLE

RODITORI

➤ Escrementi a mina di matita , untuosità , impronte ed urina sui bordi delle stanze, confezioni aperte e rovesciate , presenza di materiali per il nido (lana, paglia, cartone , plastica)

22/03/2014

Studio Sicurezza Ambiente Marano

INSETTI VOLANTI

SISTEMI DI CATTURA PER INSETTI VOLANTI:

TRAPPOLE LUMINOSE A COLLA

SONO COSTITUITE DA UN TELAIO CON NEON UV CHE ATTIRANO GLI INSETTI CHE SONO INTRAPPOLATI SOPRA UN PANNELLO COLLANTE IMPREGNATO DI ORMONI SESSUALI E SOSTANZE AROMATICHE.

Si ottengono dati precisi sul tipo degli insetti presenti per risalire alla storia e all'andamento dell'eventuale infestazione.



SISTEMI DI MONITORAGGIO :

- Porta trappola in plastica per la creazione di postazioni permanenti di monitoraggio insetti striscianti (**insect monitoring**)

METODI DI DISINFESTAZIONE : ADOPERABILI SOLO DA PERSONALE ADDESTRATO ED A CUCINA INATTIVA PER TUTTO IL TEMPO DELL'AZIONE

- gel adescante, inodore e atossico per l'uomo, cosparso con pistola di precisione che eroga gocce di prodotto attivo per tre mesi (germanica)
- insetticidi liquidi con deltametrina inodori, a bassa tossicità e azione residuale, compatibili con la presenza dell'uomo (orientalis e periplaneta)

RISCHIO 2 CONSERVAZIONE ,TRASPORTO E SCADENZE DEGLI ALIMENTI

ART. 31 : è consentito il rialzo termico di 3°C nel trasporto art. 51 DPR 327/80

ALIMENTI	STATO	T°C	TEMPO
CARNI REFRIGERATE ROSSE e BIANCHE (BOVINO, SUINO, EQUINO) POLLO, TACCHINO, CONIGLIO	Intere, fettine, macinate	-1°/+1°C	2 giorni
-FORMAGGI FRESCHI non stagionati,LATTE, LATTICINI,- SALUMI ED INSACCATI IN BUSTA (APERTI)-ALIMENTI FARCITI CON PANNA , CREMA-PASTE ALIMENTARI FRESCHE -ALIMENTI COTTI, CARNE COTTA , MOLLUSCHI -	Confezionati Abbattuti dopo cottura,conservati a < 10°C e rigenerati ad almeno 75°C entro 4 ore dalla somministrazione	0°/+4°C < 10 °C	3 giorni
PESCE DA CONSUMARE CRUDO	OBBLIGO DI ABBATTIMENTO	- 24°C	x 72 ore
CARNI CONGELATE DECONGELATE	Intere, macinate	0°/+3°C	1giorno
PESCE FRESCO EVISCERATO ,DECONGELATO	Intero, tranci, filetti	0°/+2°C	1 giorno
ORTAGGI NON ACQUOSI	Confezionati	0°/+6°C	8 giorni
VERDURE COTTE , LATTINE E CONFEZIONI gia' APERTE , SEMILAVORATI DI CUCINA	Verdure cotte , abbattute e rinvenute	0°/+3°C	2 giorni

ALIMENTO:.....

Prodotto il.....gg/mm/aa

Da consumarsi entro ilgg/mm/aa

Da conservare a



Ogni semilavorato prodotto in cucina deve essere protetto da un preincarto igienico alimentare e identificato da una etichetta tipo come la presente

NON ELIMINARE L'ETICHETTA ORIGINARIA SINO AL COMPLETO CONSUMO DEL PRODOTTO

22/03/2014

2
1

RISCHIO 3 :SCONGELAMENTO

1.  DIRETTAMENTE IN COTTURA E/O FRITTURA (patate , bastoncini di pesce)
2.  IN MICROONDE (PROGRAMMA DEFROST)
3.  IN FRIGORIFERO A $0^{\circ}/+3^{\circ}\text{C}$ IN UN TEMPO MAX DI 24 ORE per lo scongelamento in frigorifero ,trasferire l'alimento in un recipiente con griglia per evitare contatto tra prodotto e liquido sgocciolato;

pane e prodotti da forno possono essere scongelati a temperatura ambiente dentro loro confezione e consumati entro 4 ore ;



MAI QUESTE AZIONI!!!



- SCONGELARE SOTTO ACQUA CORRENTE PER PIÙ DI 4 ORE SENZA CONFEZIONE
- RICONGELARE UN ALIMENTO SCONGELATO , (pane congelato)
- CONSERVARE GLI ALIMENTI SCONGELATI IN FRIGO PIÙ DI 1 GIORNO
- NELLA STESSA CONFEZIONE DI ACQUISTO E DI SCONGELAMENTO.
- CONSUMARE GLI ALIMENTI SCONGELATI DOPO 2 GIORNI

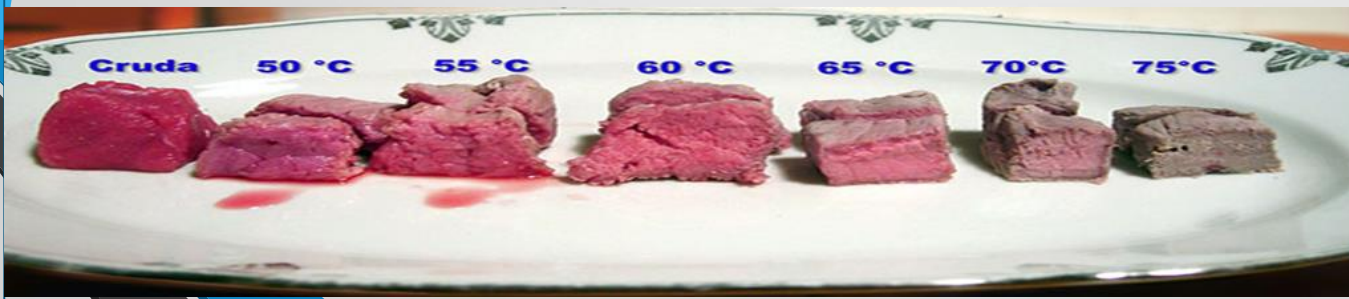
29.08.2019

RISCHIO 4 :COTTURA INSUFFICIENTE



LA COTTURA DI VERDURE, PESCE, POLLAME, CARNI ROSSE , CARNE TRITA AD ALMENO + 75°C SERVE A ELIMINARE E/O RIDURRE I SEGUENTI MICROORGANISMI PERICOLOSI PRESENTI :

**SALMONELLA,
ESCHERICHIA COLI,
LISTERIA,
STAFILOCOCCI
STREPTOCOCCI**



100

90°

82° x10'
Pollo intero

75° x10'
Pollo petto

75° x10 '
carne trita

65 x 10'
carne senza ossa

50°-55° x 15'
Roast beef

**Temperature
misurate al
cuore delle
carni!**

Una frittura sicura

6. Prima di immettere l'olio nuovo togliere le croste carbonizzate, i residui oleosi -viscosi o i resti di un olio vecchio che accelerano l'alterazione dell'olio.

5. La vecchia pratica di «rabboccare» l'olio vecchio con olio nuovo non fa che alterare l'olio senza risultati apprezzabili

1. Evitare tassativamente che la temperatura dell'olio superi i 180°C. Temperature superiori ai 180 °C accelerano l'alterazione degli oli e dei grassi.



4. Cambiare sempre un olio quando al test di verifica presenta valori elevati di composti polari e/o si presenta scuro, molto denso e quando utilizzato fa molto fumo

2. Utilizzare per la frittura solo gli oli con punto di fumo elevato poiché si degradano meno e formano meno acrilamide, tossico e cancerogeno.

PUNTO DI FUMO OLTRE IL QUALE
L'OLIO DIVENTA UN RISCHIO :
Olio di girasole : 130 °C
Olio di soia: 130 °C
Olio di mais: 160 °C
Olio di arachide: 180 °C
Olio extra di oliva: 210 °C
Oli di semi vari : ?

3. Aggiungere il sale e le spezie solo a fine cottura; durante la cottura invecchiano rapidamente l'olio.

TEMPERATURE DI PERICOLO

TEMPERATURA (°C)	EFFETTI SUI BATTERI	LIVELLO SICUREZZA
120	ELIMINAZIONE BATTERI E SPORE	SICUREZZA
110	ELIMINAZIONE BATTERI	SICUREZZA
95	ELIMINAZIONE BATTERI	SICUREZZA
85	ELIMINAZIONE BATTERI	SICUREZZA
75	ELIMINAZIONE BATTERI	SICUREZZA
60	ZONA DI CRESCITA BATTERICA	RISCHIO
55		RISCHIO
45		RISCHIO
35		RISCHIO
25		RISCHIO
15		RISCHIO
5		RISCHIO
4	RALLENTAMENTO CRESCITA	SICUREZZA
0	CRESCITA BATTERI PSICOTROPI	SICUREZZA
-10	ARRESTO SVILUPPO MUFFE	SICUREZZA
-15	ARRESTO CRESCITA BATTERICA	SICUREZZA

REGOLA DELLA 4 ORE:

«NON UTILIZZARE ALIMENTI DEPERIBILI E/O COTTI RIMASTI A TEMPERATURA AMBIENTE PER PIU' DI 4 ORE »»

TEMPERATURE MAGGIORI DI 75 °C AL CUORE

→ELIMINAZIONE BATTERICA SIGNIFICATIVA

TEMPERATURE 60°C < T < 75°C:

→ELIMINAZIONE BATTERICA POCO EFFICACE

TEMPERATURE AL DI SOTTO DEI 4 °C:

→RALLENTAMENTO CRESCITA BATTERICA

RISCHIO 5 :MAI LASCIARE I CIBI COTTI A TEMPERATURA AMBIENTE PER OLTRE 4 ORE.

caldo	85°	81°	79°	76°	70°
Tempo	0	1h	2h	3h	4h
Rischio sviluppo batteri	0	Basso	Medio	Medio alto	Alto
NUMERO BATTERI	10	80	600	5200	41.000

120

110

95

85

75

60

55

45

35

21

15

10

4

0

-10

-15

L'INTERVALLO DI RISCHIO PER LO SVILUPPO DI BATTERI E' FRA + 10°C E + 60 °C !!

'ABBATTITORE TERMICO , E' IN GRADO DI RAFFREDDARE DA + 60°C A + 21°C IN 2 ORE E DA +21°C A +4°C IN 4 ORE , BLOCCANDO LA CRESCITA BATTERICA , CONSERVANDO I NUTRIENTI E TRIPLICANDO LA CONSERVABILITA' DEGLI ALIMENTI



Studio Sicurezza
Ambiente Marano

RISCHIO 6 : RINVENIMENTO DEL PRODOTTO COTTO E CONSERVATO IN FRIGORIFERO

Il prodotto cotto e conservato in frigorifero prima di essere somministrato deve essere rinvenuto dalla temperatura di conservazione (+ 5°C) alla temperatura di sicurezza (+ 75°C) .

Il rinvenimento permette l'eliminazione di quei batteri che hanno avuto una crescita rallentata dalla conservazione a freddo .

COME RIGENERARE IN QUALITÀ E SICUREZZA:

- ▮ A 75°C per almeno 2 minuti al “cuore del prodotto” con sonda
- ▮ Con un forno a vapore o misto aria-vapore tenendo umido il prodotto

ATTENZIONE!!!

**NON RIGENERARE UN ALIMENTO COTTO E
ABBATTUTO O LIMITARSI AD UNA RISCALDATA SOTTO
75°C**

**RAPPRESENTA UN
RISCHIO IGIENICO GRAVE PER LA
PROLIFERAZIONE DI BATTERI SPORIGENI
SOPRAVVISSUTI ALLA CONSERVAZIONE A FREDDO**



Studio Sicurezza Ambiente Marano

120

110

95

85

75

65

55

45

35

25

15

10

5

0

-10

-15

2

7

RISCHIO 7: IL CONGELAMENTO

ALIMENTO COTTO A
FINE COTTURA ENTRO
4 ORE

ALIMENTO
FRESCHI ENTRO LA
DATA DI SCADENZA

- NON CONGELARE MAI :**
- **ALIMENTI DOPO LA DATA DI SCADENZA**
 - **ALIMENTI COTTI RIMASTI A TEMPERATURA AMBIENTE PIU' DI 4 ORE**
 - **ALIMENTI SCONGELATI**

PER RISCHIO MULTIPLICAZIONE BATTERI !

.....COLLOCATI IN
ABBATTITORE PER
EFFETTUARE
DIRETTAMENTE IL
CONGELAMENTO

....COLLOCATI IN ABBATTITORE E/O
CONGELATORE A 4 STELLE NEL
VANO SPECIFICO DI CONGELAMENTO
RAPIDO

STELLE	TEMP°	CONGELAMENTO	CONSERVAZIONE SURGELATI	TEMPO MAX
*	- 6°	NO	SI	7 GG
**	- 12°	NO	SI	30 GG
***	- 18°	NO	SI	DA MANUALE
****	- 24 °	SI	SI	DA MANUALE

RISCHIO 8 :ESPOSIZIONE E VENDITA

PER PRODOTTI FRESCI, LATTICINI, FORMAGGI , CARNI

- con di separatori a tutta altezza per dividere le diverse tipologie di alimenti sfusi (es: carni di diverso tipo,)
- dotati di termometro visibili all'esterno e temperatura controllata ogni giorno
- protetti con vetrine da ogni forma di contaminazione esterna

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO IN VETRINA	TEMPERATURA in VETRINA
Panini, sandwich farciti , Salumi, formaggi,insalate, Macedonie	Inferiore a 10 °C
Prodotti di gastronomia freddi (antipasti, vitello tonnato, roast beef), Dolci e dessert a base di latte (creme, panna cotta, salsine)	0°C/ +4°C
Pesce crudo intero (molluschi, crostacei, frutti di mare)su ghiaccio Pesce crudo porzionato (carpaccio, sushi, sashimi)	0°C /+2°C
Prodotti di gastronomia calda (antipasti, primi, secondi, contorni)	Superiore 75°C

(per gelaterie, pasticcerie, gastronomie, macellerie, pescherie)

➤ il nome dei prodotti venduti

➤ l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso

➤ l'elenco delle sostanze allergeniche presenti

➤ l'evidenza delle materie prime/semilavorati surgelati o congelati all'origine

Studio Sicurezza Ambiente Marano

29.08.19

CATERING : CATENA DEL CALDO :

TUTTI I CIBI «CALDI» (PIZZE , PRIMI PIATTI, PIATTI COTTI A BASE DI CARNE E PESCE , DEVONO ESSERE TRASPORTATI A TEMPERATURA SUPERIORE A 65°C L'interruzione della "CATENA DEL CALDO o DEL FREDDO" e l'apertura accidentale dei contenitori rappresenta un rischio igienico grave

RISCHIO : CRESCITA DI BATTERI E SPORIGENI FRA + 4 E + 60°C !!

CATENA DEL FREDDO: LEGAME FREDDO :

- 0°/4°C LATTE, LATTICINI, DESSERT, CREME A BASE LATTE/UOVO, PESCE, CARNE

INFERIORE A +10°C prodotti cotti da consumarsi freddi

I PRODOTTI FREDDI DEVONO ESSERE TRASPORTATI all'interno di contenitori isotermici e consumati a destinazione



CATERING :LA CATENA DEL FREDDO

ALIMENTI	STATO	TEMPERATURA	TEMPO
Carni refrigerate rosse e bianche (bovino, suino, equino, pollame, tacchino, coniglio)	Intere, fettine, macinate	-1°C<+1	2 giorni
Formaggi freschi, latte, latticini; Salumi e insaccati in busta (aperti); Alimenti farciti con panna; Crema, paste alimentari fresche; Alimenti cotti, carne cotta, molluschi.	Confezionati; abbattuti dopo cottura; conservati a T<10°C e rigenerati a 75°C entro 4 ore dalla conservazione	0°C<+4 (Confezionati) T<10°C	3 giorni
Carni precedentemente congelate e decongelate	Intere o macinate	0°C<+3	1 giorno
Pesce fresco ed eviscerato. Pesce decongelato	Intero, tranci e filetti	0°C<+2	1 giorno
Ortaggi non acquosi	Confezionati	0°C<+6	8 giorni
Verdure cotte	Abbattute o rinvenute	0°C<+3	2 giorni
Lattine di salse già aperte, semilavorati di cucina	Confezione aperta, abbattuti o rinvenuti	0°C<+3	2 giorni

CAPPUCCINO «SICURO»

FASI	RISCHI	PARAMETRI CONTROLLO	VERIFICHE	CORREZIONI E DOCUMENTAZIONE
FORNITORI SICURI	MATERIE PRME SCADENTI E CONTAMINATE	<u>FORNITURA</u> DOCUMENTATA HACCP	SCONTRINI FATTURE ATTEST. HACCP	ELIMINARE FORNITORI A RISCHIO
CONTROLLO MATERIE PRIME: LATTE, CAFFE', ZUCCHERO, TOPPING	MATERIE PRME SCADENTI E CONTAMINATE	SCADENZE LOTTI CONDIZIONI SOTTOVUOTO ZUCCHERO SIGILLATO	CONTROLLO VISIVO	ELIMINARE NON CONFORMITA'
TRASPORTO DEGLI ALIMENTI	CONTAMINAZIONE BATTERICA	T° < 4°C Tempo < 4 ORE	TRASPORTO CON CONTENITORI	ELIMINARE NON CONFORMITA'
ATTREZZATURE: PIANI, MACCHINA CAFFE', TAZZE, CUCCHIAINI	CONTAMINAZIONE BATTERICA INFESTANTI	DISINFETTABILITA' STATO PULIZIA PULIZIA GIORNALIERA CASSETTO FONDI CAFFE'	VERIFICA VISIVA MONITORAGGIO INFESTANTI	SANIFICAZIONE DEINSETTAZIONE
OPERATORE: MANI, CAPELLI, VESTITI	CONTAMINAZIONE BATTERICA	SPECIFICITA' STATO PULIZIA	VERIFICA VISIVA	CAMBIO ABITI PULIZIA
FORMAZIONE SCHIUMA	CONTAMINAZIONE BATTERICA	PULIZIA EROGATORE VAPORE	CONTROLLO VISIVO	VERIFICA E DISINFEZIONE
COMPOSIZIONE CAPPUCCINO	CONTAMINAZIONE CROCIATA	NO TAZZE SPORCHE ACCANTO A PULITE	VERIFICA SEPARAZIONE SPORCO/PULITO	ATTUARE SEPARAZIONE
SOMMINISTRAZIONE	CONTAMINAZIONE BATTERICA CROCIATA DA MANI ED ATTREZZI SPORCHI	SCARTARE IL LATTE A TEMPERATURA AMBIENTE OLTRE LE 4 ORE	TEMPERATURE E TEMPI	RIPRISTINO TEMPERATURE ELIMINARE LE NON CONFORMITA'

29.08.2019

PANINO «SICURO»

FASI	RISCHI	PARAMETRI CONTROLLO	VERIFICHE	CORREZIONI E DOCUMENTAZIONE
FORNITORI SICURI	MATERIE PRME SCADENTI E CONTAMINATE	<u>FORNITURA</u> DOCUMENTATA HACCP	SCONTRINI FATTURE ATTEST. HACCP	ELIMINARE FORNITORI A RISCHIO
CONTROLLO MATERIE PRIME:	MATERIE PRME SCADENTI E CONTAMINATE	SCADENZE LOTTI CONDIZIONI SOTTOVUOTO	CONTROLLO VISIVO	ELIMINARE NON CONFORMITA'
TRASPORTO DEGLI ALIMENTI:	CONTAMINAZIONE BATTERICA	T° < 4°C Tempo < 4 ORE	TRASPORTO CON CONTENITORI TERMICI	ELIMINARE NON CONFORMITA'
ATTREZZATURE: PIANI, COLTELLI...	CONTAMINAZIONE BATTERICA	DISINFETTABILITA' STATO PULIZIA	VERIFICA VISIVA	SANIFICAZIONE
OPERATORE: <u>MANI</u>, CAPELLI, VESTITI	CONTAMINAZIONE BATTERICA	SPECIFICITA' STATO PULIZIA	VERIFICA VISIVA	CAMBIO ABITI PULIZIA
TAGLIO SALUMI E PANE	CONTAMINAZIONE BATTERICA	COLTELLI E TAGLIERI	SEPARAZIONE COLTELL E TAGLIERI	UTILIZZARE COLTELLI E TAGLIERI DIVERSI
CONFEZIONAMENTO	CONTAMINAZIONE CROCIATA	SEPARAZIONE DI ZONA NERA DA ZONA BIANCA NO INFESTANTI	VERIFICA SEPARAZIONE MONITORAGGIO INFESTANTI	ATTUARE SEPARAZIONE DEINSETTAZIONE
SOMMINISTRAZIONE	CONTAMINAZIONE BATTERICA	< 4°C o > 60°C Consumo entro ore 4	TEMPERATURE E TEMPI	RIPRISTINO TEMPERATURE ELIMINARE LE NON CONFORMITA'

Studio Sicurezza Ambiente Marano

22/03/2014

ALLERGIE ALIMENTARI

- GLI ALLERGENI SONO PROTEINE O COMPOSTI CHE POSSONO DETERMINARE UNA REAZIONE AVVERSA (A ESEMPIO ASMA, ORTICARIA, SHOCK ANAFILATTICO IN SOGGETTI PREDISPOSTI)

- LA REAZIONE E' DOSE INDIPENDENTE CIOÈ ANCHE UNA PICCOLA QUANTITÀ PUO' PROVOCARE LA SINTOMATOLOGIA ALLERGICA.

- PREVENZIONE:

- 1.conoscere gli allergeni;
- 2.evitare le contaminazioni ;
- 3.dichiarare dove sono presenti;

■ Sintomi dello shock anafilattico:

Apparato neurologico

- * Confusione mentale
- * Mal di testa
- * Coma

Apparato respiratorio

- *Broncospasmo e tosse
- *Naso gocciolante
- *Difficoltà respiratoria

Cavo orofaringeo

- * Gonfiore delle labbra
- * Gonfiore della gola

Apparato circolatorio

- * Aumento del battito cardiaco
- * Pressione bassa

Apparato gastro intestinale

- * Nausea, vomito e diarrea
- * Crampi e gonfiore addominale

Cute

- * Rossore, bruciore
- * Orticaria
- * Prurito, gonfiore

SOSPETTATE UN CASO DI SCHOCK
ANAFILATTICO DA ALIMENTI SE AVETE
DI FRONTE UN SOGGETTO SIMILE :



ALLERGENI KILLER

- **ARACHIDI** *Fare attenzione anche ai prodotti a base di arachidi, come olio o burro e fritti con olio arachide*
- **FRUTTA IN GUSCIO** (noci, mandorle, nocciole, pistacchi, ecc.) *Le allergie riguardano noci, nocciole, mandorle ecc. Attenzione a pani alle noci, biscotti, gelati, oli e marzapane*
- **UOVA** *Le uova rientrano in moltissime preparazioni, vengono usate come emulsionante o nella preparazione di salse (maionese)*
- **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- **LATTICINI** *Vanno evitati gli alimenti contenenti yoghurt, panna, latte in polvere, burro, formaggio, salumi (alcuni salumi contengono latte in polvere).*
- **SESAMO** *Sono utilizzati come olio o nella preparazione di grissini e pane; spesso usati nella cucina turca e greca*
- **SOIA** *E' presente in diversi alimenti, inclusi i gelati, salse, dessert, prodotti a base di carne e prodotti vegetariani (hamburger di soia)*
- **PESCE E MOLLUSCHI** *Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di ostriche*
- **SENAPE** *Considerare sia i semi della pianta che i prodotti derivati (senape, mostarda)*
- **SEDANO** *Viene utilizzato come insaporitore di cibi e come ingrediente principale in alcune insalate*
- **ANIDRIDE SOLFOROSA** *Ampiamente utilizzata per conservare cibi, vini, bevande, aceto, limita lo sviluppo di batteri e lieviti, bloccando le fermentazioni*
- **LUPINI e prodotti a base di lupini** *Vengono utilizzati come antipasti, già in salamoia.*
- **CROSTACEI e prodotti a base di crostacei** *Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di granchio ecc*

CARTA DEL MENU'

DAGLI INGREDIENTI INDICARE GLI ALLERGENI

NOME DEL PIATTO SU MENU'	ALLERGENI DA INDICARE IN MENU' IN COLORE/GRASSETTO /SOTTOLINEATO
PANINO BAITA - Spek, brie,champignon trifolati, salsa rosa	Cereali contenenti glutine – Prodotti a base di crostacei - Prodotti a base di uova - Latte - Sedano .
FRITTATINE DI ORTICHE CON RICOTTA DI CAPRA, NOCCIOLE E MIELE DI ACACIA:	Uova e prodotti a base di uova - latte e prodotti a base di latte - Nocciole,
TAGLIATELLE ALL'UOVO,AL CACAO CON BURRO AL PEPERONCINO E SEDANO	Cereali contenenti glutine - Uova e prodotti a base di uova - Latte - Sedano.

Denominazione attività

Data:.....

PRIMI

- ***Pasta alla Sancho Panza (5)***
- ***Pasta Fredda (Pesto , Rucola – Pecorino)(3,5)***
- ***Insalata di Farro (4)***
- ***Pasta al Pomodoro (4)***

SECONDI

- ***Cotoletta con Osso con Patatine Fritte (1)***
- ***Bocconcini di Tacchino alla Soia (7)***
- ***Insalata Greca***
- ***Frittata con zucchine (1,2,5)***
- ***Affettati misti***
- ***Formaggi misti (5)***

DOLCE/FRUTTA

-Anguria

(*) PRODOTTO CONGELATO

1. ARACHIDI (compreso olio di arachidi e burro di arachidi) 2. UOVA (sia albume che bianco) 3. FRUTTA IN GUSCIO (noci , mandorle, nocciole, pistacchi, pinoli...) 4. CEREALI CON GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, impanature varie)	5. LATTE E LATTICINI E DERIVATI (panna , latte in polvere , formaggi ...) 6. SESAMO 7. SOIA 8. PESCE E MOLLUSCHI (compreso derivati come la salsa di ostriche ...)	9. SENAPE (sia semi che derivati con mostarde) 10. SEDANO 11. ANIDRIDE SOLFOROSA (indicata per solfiti) 12. LUPINI (e prodotti a base di lupin 13. CROSTACEI (e prodotti a base di crostacei)
--	--	---

Nota : In caso di allergie /intolleranze alimentari a Voi note , Vi preghiamo di chiedere delucidazioni al nostro personale incaricato. Tutti i nostri prodotti possono contenere tracce di

22/03/2014

O in assenza di menù è obbligatorio esporre il cartello

VI INFORMIAMO CHE IN TUTTI I CIBI ESPOSTI NEL NOSTRO BUFFET E NELLE BEVANDE SOMMINISTRATE POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI(*) :

- GLUTINE
- CROSTACEI
- UOVA
- ARACHIDI
- SOIA
- PESCE
- LATTE
- FRUTTA A GUSCIO
- SEDANO
- SENAPE
- SEMI DI SESAMO
- SOLFITI
- LUPINI
- MOLLUSCHI

(*)

(REGOLAMENTO UE 1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI)

IN CASO DI ALLERGIE/INTOLLERANZE ALIMENTARI A VOI NOTE VI PREGHIAMO DI CHIEDERE DELUCIDAZIONI AL NOSTRO PERSONALE INCARICATO CHE CERCHERÀ, PER QUANTO POSSIBILE, DI FORNIRVI INFORMAZIONI DETTAGLIATE.”

22/03/2014

BEVANDE E ALLERGENI

- liquore BAILEYS
 - INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI
 - Glutine: NO
 - Gli ingredienti contenuti nel Baileys sono privi di glutine.
 - Uova/Prodotti derivati da uova: NO
 - Nessuno degli ingredienti usato nella produzione di Baileys contiene uova o derivati dalle uova. Sulla base di questo e delle nostre migliori conoscenze, non ci sono tracce di uova nel Baileys. (*)
 - **Derivati caseari/Lattosio: SI**
 - **Baileys contiene circa il 50% di crema di latte e pertanto fa rilevare una percentuale minima di lattosio (0.85-1%), che è un costituente del latte.**
 - Se l'allergia è specifica nei confronti del lattosio e non è dovuta a nessun altro componente del latte, allora potrebbe essere possibile consumare Baileys. (*)
 - Noci: NO
 - Nessuno degli ingredienti usati per produrre Bailey contiene noci o suoi derivati. Sulla base di questo e delle nostre conoscenze, non ci sono quindi tracce di noci in Baileys.
- (*) Nonostante ciò, non essendo qualificati in ambito medico, prima di consumare Baileys invitiamo chi segue una dieta priva di glutine a consultare il proprio medico di base.



BEVANDE ALCOLICHE

VENDITA DI BEVANDE ALCOLICHE =SOMMINISTRAZIONE DELLA BEVANDA ALCOLICA

1.ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE :

E' VIETATO SOMMINISTRARE BEVANDE ALCOLICHE DALLE ORE 03.00 ALLE ORE 06.00(ART. 54 CODICE STRADALE 2010)

2.CHI VENDE O SOMMINISTRA AL BANCO E CONTROLLA' ETA' CLIENTI :

VERIFICARE SE SIA LA STESSA PERSONA IL CUI NOMINATIVO È RIPORTATO SULLA SCIA O IN ALTERNATIVA ALTRO SOGGETTO A CUI E' STATO DELEGATO PER ISCRITTO PURCHÈ DI ETÀ DI ALMENO 18 ANNI E CON IL COMPITO DI VERIFICARE L'ETA' DEI CLIENTI

Sanzioni : in caso di Persona non autorizzata che vende e/o somministra : violazione ai sensi degli articoli 3 e 10 l. 287/91, (in relazione all'art. 4 del d.p.r. 235/01), modificato dall'art. 64 del d.lgs. 59/2010: euro 5.000 (proventi e ricorso al Sindaco).

22/03/2014

A CHI NON VENDERE ALCOLICI

3. E' VIETATA LA VENDITA E/O LA SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE A:

- PERSONE DI ETA' INFERIORE AD ANNI 18 (Decreto Legge 20 febbraio 2015 n. 14 art. 12)
- Sanzione da euro 250 a 1000 euro .-Se reiterato sanzione da 500 EURO A 2.000 EURO CON SOSPENSIONE DELLA ATTIVITA' PER MESI TRE)
- PERSONE IN STATO DI MANIFESTA UBRIACHEZZA (CODICE PENALE ART. 691 LIBRO TERZO)
- Sanzione : arresto da tre mesi ad un anno ed in caso di condanna la sospensione dell'esercizio
- PERSONE IN MANIFESTE CONDIZIONI DI DEFICIENZA PSICHICA A CAUSA DI UN'ALTRA INFERMITA' (Codice Penale art. 689)

IN CASO DI SOMMINISTRAZIONE ALCOLICI A SOGGETTI DI ETA' INFERIORE AD ANNI 16: :

Sanzioni :arresto fino ad un anno –se reiterato sanzione pecuniaria da 1.000 a 25.000 euro con sospensione attivita' per tre mesi – la condanna comporta la chiusura dell'esercizio (codice penale art. 689 libro terzo)

TABELLA PER LA STIMA DELLE QUANTITÀ DI BEVANDE ALCOLICHE CHE DETERMINANO IL SUPERAMENTO DEL TASSO ALCOLEMICO LEGALE PER LA GUIDA IN STATO DI EBBREZZA. PARI A 0,5 GRAMMI PER LITRO

(Art.6 del decreto legge 2 agosto 2007 n. 117 convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1 della legge 2 ottobre 2007 n. 160)

La Tabella contiene i LIVELLI TEORICI DI ALCOLEMIA RAGGIUNGIBILI DOPO L'ASSUNZIONE DI UNA UNITÀ ALCOLICA

UNITÀ ALCOLICA DI RIFERIMENTO (in cc) (bicchiere, lattina o bottiglia serviti usualmente nei locali)		
Birra	200 cc	Superalcolid 40 cc
Vino	125 cc	Champagne/spumante 100 cc
Vini liquorosi-apertivi	80 cc	Ready to drink 150 cc
Digestivi	40 cc	MIX sommare i componenti

I valori di ALCOLEMIA, calcolati in base al sesso, al peso corporeo e all'essere a stomaco vuoto o pieno, sono solo indicativi e si riferiscono ad una assunzione entro i 60-100 minuti precedenti.

Se si assumono più unità alcoliche, per conoscere il valore di alcolemia raggiunto è necessario sommare i valori indicati per ciascuna unità alcolica consumata **

DONNE

STOMACO VUOTO								STOMACO PIENO							
BEVANDA	ZUCCHERO (g/l)	Peso corporeo (Kg)						BEVANDA	ZUCCHERO (g/l)	Peso corporeo (Kg)					
		45	55	60	65	75	80			45	55	60	65	75	80
		Uvelli teorici di alcolemia								Uvelli teorici di alcolemia					
birra analcolica	0,5	0,06	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03	birra analcolica	0,5	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02
birra leggera	3,5	0,39	0,32	0,29	0,27	0,24	0,22	birra leggera	3,5	0,23	0,19	0,17	0,16	0,14	0,13
birra normale	5	0,56	0,46	0,42	0,39	0,34	0,32	birra normale	5	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18
birra speciale	8	0,90	0,73	0,67	0,62	0,54	0,50	birra speciale	8	0,52	0,42	0,39	0,36	0,31	0,29
birra doppio malto	10	1,12	0,92	0,84	0,78	0,67	0,63	birra doppio malto	10	0,65	0,53	0,48	0,45	0,39	0,36
vin	12	0,51	0,42	0,38	0,35	0,31	0,29	vin	12	0,29	0,24	0,22	0,20	0,18	0,17
vin liquoroso aperitivi	18	0,49	0,40	0,37	0,34	0,29	0,28	vin liquoroso aperitivi	18	0,28	0,23	0,21	0,20	0,17	0,16
digestivi	25	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18	digestivi	25	0,20	0,16	0,15	0,14	0,12	0,11
digestivi	30	0,39	0,32	0,29	0,27	0,23	0,22	digestivi	30	0,24	0,19	0,18	0,16	0,14	0,13
superalcolici	35	0,45	0,37	0,34	0,31	0,27	0,25	superalcolici	35	0,27	0,22	0,21	0,19	0,16	0,15
superalcolici	45	0,58	0,47	0,43	0,40	0,35	0,33	superalcolici	45	0,35	0,29	0,26	0,24	0,21	0,20
superalcolici	60	0,77	0,63	0,58	0,53	0,46	0,43	superalcolici	60	0,47	0,38	0,35	0,33	0,28	0,26
champagne/spumante	11	0,37	0,31	0,28	0,26	0,22	0,21	champagne/spumante	11	0,22	0,18	0,16	0,15	0,13	0,12
ready to drink	2,8	0,12	0,10	0,09	0,08	0,07	0,07	ready to drink	2,8	0,07	0,06	0,06	0,05	0,04	0,04
ready to drink	5	0,24	0,20	0,18	0,17	0,17	0,14	ready to drink	5	0,15	0,12	0,11	0,10	0,09	0,09

^{***} Esempio: donna, peso 45 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra leggera ed 1 aperitivo alcolico. Alcolemia attesa: $0,39+0,49 = 0,88$ grammi/litro;
donna, peso 60 Kg, ha assunto a stomaco pieno 2 superalcolici (60°). Alcolemia attesa: $0,35+0,35 = 0,70$.

UOMINI

STOMACO VUOTO							STOMACO PIENO								
BEVANDA	P.V. (ml)	Peso corporeo (Kg)					BEVANDA	P.V. (ml)	Peso corporeo (Kg)						
		55	65	70	75	80			90	55	65	70	75	80	90
		Livelli teorici di alcolemia							Livelli teorici di alcolemia						
birra analcolica	0,5	0,04	0,03	0,03	0,01	0,01	0,01	0,04	0,02	0,02	0,01	0,01	0,01		
birra leggera	3,5	0,25	0,21	0,19	0,18	0,17	0,15	birra leggera	3,5	0,14	0,12	0,11	0,10	0,10	0,09
birra normale	5	0,35	0,30	0,28	0,26	0,24	0,22	birra normale	5	0,20	0,17	0,16	0,15	0,14	0,12
birra speciale	8	0,56	0,48	0,44	0,41	0,39	0,35	birra speciale	8	0,33	0,28	0,26	0,24	0,22	0,20
birra doppio malto	10	0,71	0,6	0,55	0,52	0,49	0,43	birra doppio malto	10	0,41	0,34	0,32	0,30	0,28	0,25
vin	12	0,32	0,27	0,25	0,24	0,22	0,20	vin	12	0,18	0,16	0,15	0,14	0,13	0,11
vin liquoroso aperitif	18	0,31	0,26	0,24	0,23	0,21	0,19	vin liquoroso aperitif	18	0,18	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
digestivi	25	0,20	0,17	0,16	0,15	0,15	0,12	digestivi	25	0,12	0,10	0,10	0,09	0,08	0,08
digestivi	30	0,24	0,21	0,19	0,18	0,18	0,15	digestivi	30	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09
superalcolici	35	0,28	0,24	0,22	0,21	0,19	0,17	superalcolici	35	0,17	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
superalcolici	45	0,36	0,31	0,29	0,27	0,25	0,22	superalcolici	45	0,22	0,19	0,17	0,16	0,15	0,14
superalcolici	60	0,48	0,41	0,38	0,36	0,33	0,30	superalcolici	60	0,30	0,25	0,23	0,22	0,20	0,18
champagne/spumante	11	0,24	0,19	0,18	0,17	0,16	0,14	champagne/spumante	11	0,14	0,11	0,11	0,10	0,09	0,08
ready to drink	2,8	0,08	0,06	0,06	0,05	0,05	0,05	ready to drink	2,8	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03	0,03
ready to drink	5	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09	ready to drink	5	0,09	0,08	0,07	0,07	0,06	0,06

^{***} Esempio: uomo, peso corporeo 75 Kg., ha assunto a stomaco vuoto 2 birre speciali. Alcolemia attesa: $0,41 + 0,41 = 0,82$ grammi/litro;
uomo, peso corporeo 55 Kg., ha assunto a stomaco vuoto 1 birra doppio malto ed 1 superalcolico di media gradazione (45°). Alcolemia attesa:
 $0,71 + 0,26 = 0,97$ grammi/litro.

AVVERTENZE PER UNA CORRETTA LETTURA DELLA TABELLA

AVVERTENZE PER UNA CORRETTA LETTURA DELLA TABELLA
La tabella fornisce informazioni sulle a) lesioni e su anomalie strutturali dei denti di abbinata presentazione di abeti nel sangue (confrontare il numero delle più comuni lesioni dentali); la scala per-
sone è usata di riferimento per stabilire la quantità di abeti che determinano il trattamento del livello locale, basata su la scala e di prevenzione con scala sicura e responsabile.

A tal fine è importante sapere che

- esiste un legame stretto tra livelli aumentati di alcolismo (consumazione di alcol nel tempo) e rischio relativo di causare o essere coinvolti in un incidente grave o mortale;
- le alternative delle capacità alla guida sono direttamente influenzate dalle quantità di alcol consumate e si manifestano con l'aumentare di tutti i tipi di bevande alcoliche, senza distinzione.

- le abitudini delle persone alla guida sono direttamente influenzate dalla quantità di alcool consumata e si manifestano
- tutte le quantità di alcool, anche quelle minime o moderate, pongono l'individuo in una condizione di pericoloso rischio

- a partire da quantità di alcuni componenti, individuare differenti possibili raggruppamenti (categorizzazioni) degli stessi componenti, in base alle loro caratteristiche (ad esempio, in base alla loro funzione, alla loro forma, alla loro consistenza, ecc.);

[illegible]

Non escludo livelli di consumo alcolico fuori alla guida.
Il comportamento più sicuro per prevenire un incidente alcolcorrelato è il rifiuto di consumare bevande alcoliche se si deve porre alla guida di un'automobile o di un veicolo.

NOTA BENE: i colori dell'adesivo appaiono in bianco/nero facendo una scala di grigi, rappresentando una scala di fluorescenza. I colori nel linguaggio comune non nell'immagine di un'analisi di fluorescenza e inoltre le differenze cromatiche per i colori fluorescenti sono, mentre in natura possono variare come per esempio la concentrazione di alcuni pigmenti presenti nella pelle, alla scala.



**LA MISURAZIONE DELL'ALCOOL
SULL'ESPIRATO E' EQUIPARATO ALLA
MISURAZIONE OTTENUTA TRAMITE
PRELIEVO DEL SANGUE.**

**RIFIUTARSI DI SOTTOPOPORSI AL TEST
E/O PRELIEVO EQUIVALE AD AMMETTERE
DI ESSERE NEL TORTO E CI SI PRIVA DI
UNA DIFESA IMPORTANTE IN CASO DI
TEST NEGATIVO**

**CONVIENE QUINDI ESEGUIRE IL TEST
PREVENTIVAMENTE PER EVITARE
SUCCESSIVI PROBLEMI**

IL GHIACCIO ALIMENTARE

CARATTERISTICHE IGIENICHE DEL GHIACCIO ALIMENTARE

1	AMBIENTE DI COLLOCAZIONE MACCHINA DEL GHIACCIO SANIFICABILE E IGIENICO	RISCHIO : CONTAMINAZIONE DEL GHIACCIO
2	MACCHINA DI PRODUZIONE DEL GHIACCIO PERIODICAMENTE SANIFICATA	RISCHIO CONTAMINAZIONE BATTERICA DEL GHIACCIO
3	CONSERVAZIONE DEL GHIACCIO PRODOTTO IN CONTENITORI IGIENICI	RISCHIO CONTAMINAZIONE FISICA, CHIMICA, BIOLOGICA
4	ATTREZZI PER LA MANIPOLAZIONE DEL GHIACCIO SPECIFICI E PERIODICAMENTE SANIFICATI	IN CASO DI MANIPOLAZIONE MANUALE RISCHIO DI CONTAMINAZIONE
5	PERIODO DI STOCCAGGIO DEL GHIACCIO PRODOTTO	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE SE CONSERVATO OLTRE 15 GG.