








## INDICAZIONI E REGOLE NEL CAMPO TENDATO

<p><b>PRIMA DI INIZIARE</b> la preparazione dei pasti indossare abbigliamento e copricapo puliti e dedicati; lavare le mani con sapone liquido ed asciugarle</p>	 <p>Zone della mano che più frequentemente non vengono lavate Zone della mano che spesso non vengono lavate Zone della mano che vengono sempre lavate</p>	<p><b>STOCCARE E CONSERVARE</b> le celle frigorifere e i congelatori devono essere tenuti in perfetta efficienza, periodicamente puliti e disinfettati; le merci devono essere stoccate in modo separato onde evitare promiscuità fra alimenti incompatibili (verdura, carni crude, salumi e formaggi). I prodotti devono essere immagazzinati nelle celle nel minor tempo possibile rispetto all'arrivo</p>
<p><b>SEPARARE</b></p> 	<p><b>PREPARARE</b> Occorre identificare e tenere separati gli spazi/taglieri in cui vengono manipolati i prodotti crudi prima della cottura dagli spazi /taglieri adibiti alla manipolazione degli alimenti già cotti</p>	<p><b>CONSERVARE</b></p> 
<p><b>CUOCERE</b> La sicurezza degli alimenti è garantita quando il cibo raggiunge i +75°C. al cuore, per 10 minuti. Nel caso di cottura di alimenti con un certo spessore (ad es. arrostiti, arrotolati ecc.) verificare a fine cottura che la temperatura prevista al cuore sia raggiunta</p>	<p><b>Suggerimenti igienici per la preparazione dei pasti</b></p>	<p><b>CUOCERE</b></p> 
<p><b>SOMMINISTRARE-DISTRIBUIRE</b> Servire il pasto nel più breve tempo possibile rispetto alla fine cottura; nel caso non sia possibile la distribuzione immediata mantenere gli alimenti cotti alla temperatura maggiore di +60°C. Nel caso di somministrazione di piatti freddi come salumi e latticini la preparazione dovrà essere realizzata poco prima della somministrazione; qualora l'organizzazione della cucina imponga una preparazione anticipata, dovrà essere previsto lo stoccaggio a temperatura refrigerata +4°C. in attesa del servizio</p>	<p><b>PULIRE</b></p> 	<p><b>PULIRE</b> detergere i piani di lavoro ed attrezzature, sciacquare con acqua calda ed effettuare disinfezione, qualora si renda necessaria, con prodotti a base di cloro o altri principi attivi con potere disinfettante, prevedendo successivo risciacquo ed asciugatura I RIFIUTI alimentari e i resti dei pasti dovranno essere posti in contenitori dedicati, muniti di coperchio, onde evitare che fungano da richiamo per animali ed insetti indesiderati. Il loro smaltimento dovrà avvenire ogni fine turno di somministrazione</p>