

**dietro ai**  
*fornelli.*



**IGIENE IN CUCINA**

Scopo delle norme igieniche in cucina è:

- tutelare le persone che consumano i cibi e gli operatori che li preparano;
- ridurre al massimo le contaminazioni batteriche degli alimenti, dei contenitori, delle attrezzature e degli strumenti di cottura e taglio;
- impedire l'accesso ed ostacolare la presenza in cucina di animali e parassiti;
- garantire la purezza degli alimenti;
- favorire la conservazione degli alimenti.

### • **Pulizia operatori**

Per l'igiene personale è previsto:

- che non siano portati in cucina anelli, bracciali ed orologi;
- che si lavino le mani con un sapone apposito, strofinando bene dorso ed interno delle dita, sino al superamento della linea dell'orologio o braccialetto;
- che le mani siano lavate ogni volta che si starnutisce, si tocca una parte della propria persona (ed in particolare i capelli, il naso, la bocca, le orecchie), si tocca qualcosa che in cucina si sa non essere al massimo dell'asetticità (il bagno è scontato, pattumiere, cassetti poco usati, stoviglie esposte alla polvere, ecc.);
- che capelli e barba siano quanto più possibile corti, curati, puliti. I capelli vanno coperti mediante gli appositi copricapo;

- che si indossi abiti e calzature da lavoro in cucina, non usati per altri scopi.

---

## **Pulizia cucina**

Nella cucina professionale (e non solo) deve essere predisposto un piano di pulizia che preveda:

- come pulire le stoviglie e gli strumenti, durante il giorno;
- come e quando pulire ogni macchina in cucina, in relazione all'impiego ed al materiale di cui è fatta;
- come e quando pulire gli armadi;
- come e quando pulire i pavimenti;
- come e quando pulire i soffitti, le cappe e le lampade;
- come e quando pulire i frigoriferi e le celle;
- pulire continuamente taglieri e coltelli con detergenti antibatterici.

## **Pulizia degli alimenti e delle materie prime**

Per le materie prime deve essere predisposto un documento che indichi: •come lavare ogni alimento, prima di conservarlo; •come lavare ogni alimento, prima di usarlo; •come deve essere conservato, a che temperatura, in quale contenitore; •tempi di conservazione delle principali materie prime impiegate. Gli alimenti che hanno permanenza superiore alla giornata, vanno opportunamente etichettati, con la data di produzione o acquisto o scadenza, prima di

essere riposti.

## **Contaminazioni crociate**

Per evitare le contaminazioni crociate, prime cause di contaminazione batterica in cucina, si deve:

- usare taglieri diversi per carne, pesce, ortaggi;
- usare taglieri diversi per alimenti cotti e crudi;
- usare coltelli diversi per alimenti cotti e crudi;
- pulire spesso taglieri e coltelli con soluzioni antibatteriche (ad esempio, soluzione di alcol etilico e acqua, al 50%)



- non riutilizzare per cibi cotti, vassoi, ciotole e contenitori usati per contenerli prima della cottura;
- non usare su cibi cotti, fondi e brodi freddi.