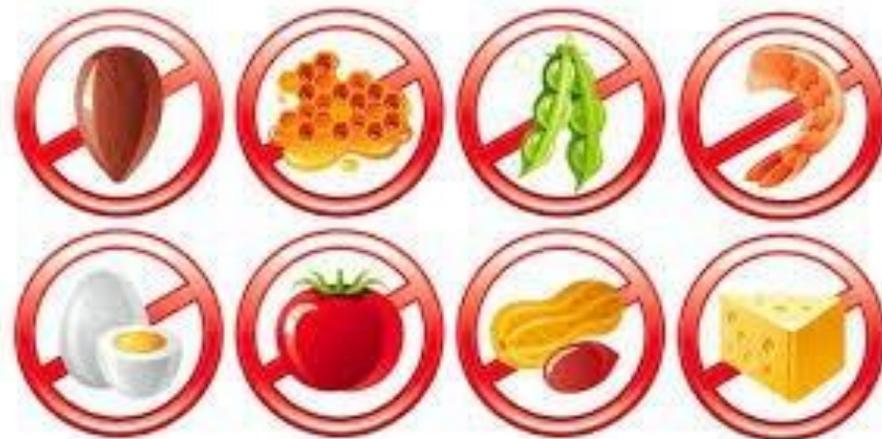




Reazioni avverse al cibo

ALLERGIE: anomala risposta dei meccanismi di difesa dell'organismo verso sostanze estranee e generalmente innocue per la maggior parte delle persone.

Quando il sistema immunitario di un soggetto allergico, entra in contatto con allergeni, produce specifici anticorpi detti IgE, i quali scatenano a loro volta il rilascio di specifiche sostanze, come l'istamina, responsabili dei sintomi allergici.
La reazione allergica non dipende dalla quantità.



Reazioni avverse al cibo

□ INTOLLERANZE: Insorgono molto più lentamente dopo lunghi periodi di continua introduzione dell'alimento e quindi di stimolazione del sistema immunitario.

L'introduzione di un alimento a cui si è intolleranti determina il prodursi di uno stato infiammatorio che dopo aver superato il livello massimo di tolleranza soggettiva determina la comparsa dei sintomi della malattia.



sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Frutta a guscio
mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, *tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*



**FRUTTA
A GUSCIO
Nuts**

Sedano
e prodotti a base di sedano.



**SEDANO
Celery**

Senape
e prodotti a base di senape.



**SENAPE
Mustard**

Semi di sesamo
e prodotti a base di semi di sesamo.



**SEMI DI
SESAMO
Sesame**

Anidride solforosa
e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



**ANIDRIDE
SOLFOROSA
Sulphur Dioxide
(Sulphites)**

Lupini
e prodotti a base di lupini.



**LUPINO
Lupin**

Molluschi
e prodotti a base di molluschi.



**MOLLUSCHI
Molluscs**

GLUTINE
Cereals containing
Wheat



Cereali contenenti glutine

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, *tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*

CROSTACEI
Crustaceans



Crostacei

e prodotti a base di crostacei.

UOVA
Eggs



Uova

e prodotti a base di uova.
(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

PESCI
Fish



Pesce

e prodotti a base di pesce, *tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*

ARACHIDI
Peanuts



Arachidi

e prodotti a base di arachidi.

SOIA
Soya



Soia

e prodotti a base di soia, *tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*

LATTE
Milk



Latte

e prodotti a base di latte (incluso lattosio), *tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattio.*
(sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Allergeni - Allergen - Allergène



 *“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”*

 *“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”*

 *“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”*

 *“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.*



Misure igieniche





Misure preventive

Prevenire la comparsa e la proliferazione di microrganismi patogeni, è lo scopo principale dell'operatore del settore alimentare attraverso l'adozione di:

Adeguate norme igieniche
Idonei metodi di
conservazione

Abiti da lavoro

Utilizzo di idonei indumenti da lavoro, conservati in appositi armadietti a doppio scomparto, in materiale lavabile e disinfettabile.

Colore chiaro, per facilitare l'individuazione dello sporco

Tessuto facilmente lavabile ad alte temperature, per avere migliori garanzie di pulizia



Abiti da lavoro

Cuffia/copricapo pulita e deve contenere completamente la capigliatura

Guanti integri, puliti, sostituiti frequentemente (è meglio lavorare con le mani nude ben lavate che con i guanti sporchi)

È importante separare gli abiti da lavoro dagli indumenti personali e riporli separatamente negli armadietti a disposizione

Per gli addetti alla cassa, se adibiti esclusivamente a tale funzione, non è obbligatorio il colore chiaro dell'abito da lavoro.



Prima di toccare il cibo

tra una fase e l'altra della manipolazione

dopo le pause

dopo essere passati da un ambiente all'altro

dopo starnuti o colpi di tosse

dopo aver toccato altre parti del corpo, in particolare zone pruriginose

dopo l'uso della toilette

dopo lo smaltimento dei rifiuti

dopo aver fumato

Lavaggio delle mani





Lavaggio delle mani

Circa il 16% del personale addetto non lo fa di abitudine.

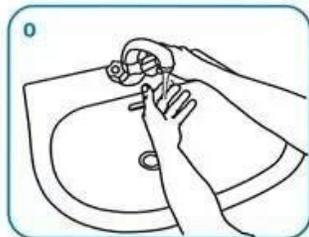
Bagnare mani e avambracci con acqua calda applicare il sapone, sfregare, usare lo spazzolino per le unghie risciacquare con acqua calda ripetere l'operazione di lavaggio e risciacquo asciugare con asciugamani monouso o getto di aria calda.

È inoltre opportuno installare delle "porte a spinta", in modo tale da evitare l'apertura manuale.

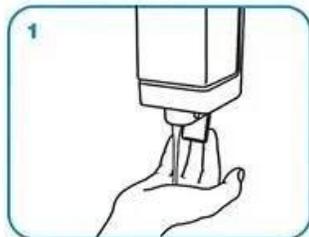
Come lavarsi le mani con acqua e sapone?



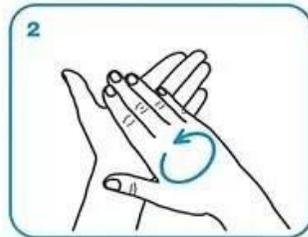
Durata dell'intera procedura: 40-60 secondi



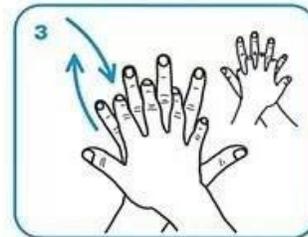
Bagna le mani con l'acqua



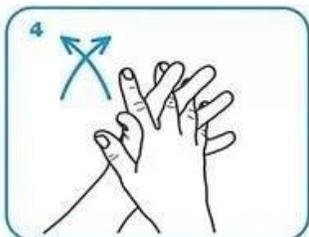
applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



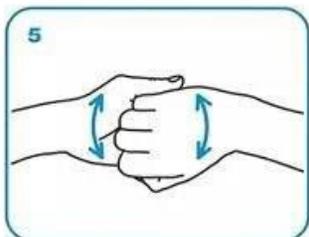
friziona le mani palmo contro palmo



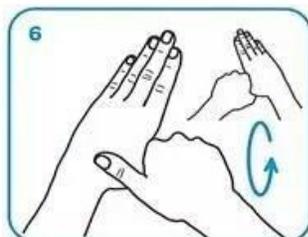
il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



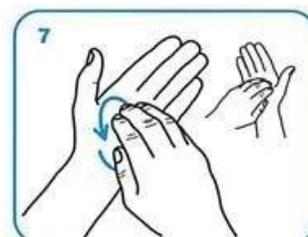
palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



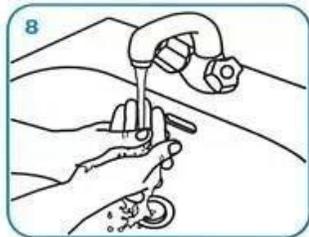
dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



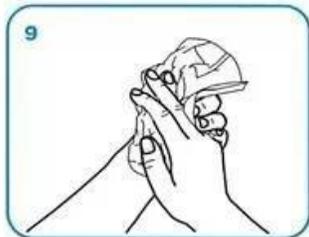
frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



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



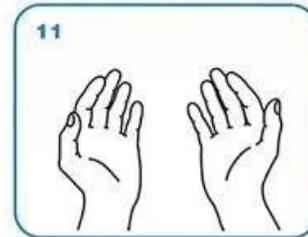
Risciacqua le mani con l'acqua



asciuga accuratamente con una salvietta monouso



usa la salvietta per chiudere il rubinetto



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



Norme igieniche per il personale

L'operatore durante l'attività lavorativa non deve:

indossare anelli, orologi, bracciali in quanto impediscono una corretta pulizia di mani e polsi, oltre a presentare un deposito di residui di alimenti;

pulirsi le mani sul camice; assaggiare il

cibo con le dita;

umettare le dita con la saliva per prendere oggetti leggeri come tovaglioli, etichette, ecc..

non strofinarsi il naso, i capelli, grattarsi o mettersi le mani in bocca



Norme igieniche per il personale

- le unghie vanno tenute corte, pulite e senza smalto (per evitare di cedere agli alimenti frammenti o sostanze nocive);
- in caso di eczemi, ferite, ustioni o foruncoli sulle mani, disinfettarle e coprirle con cerotti impermeabili, e utilizzare guanti monouso impermeabili
- gli operatori addetti al maneggio del denaro (veicolo di germi) non devono toccare con le mani alimenti non confezionati.



Norme igieniche per le attrezzature

- Macchinari, attrezzature, stoviglie, coltelleria, pentolame, devono essere accuratamente lavati dopo ogni uso e disinfettati.

- Quando non utilizzati devono essere custoditi negli appositi cassetti o armadi.

- I macchinari (affettatrice e simili) devono essere sciacquati prima dell'uso per eliminare la polvere depositata.

- I bicchieri devono essere tenuti sempre capovolti.



Sanificazione

- 1** - Lavaggio preliminare per eliminare i grossi residui
- 2** - Detersione in questa fase si asportano gran parte dei microorganismi; si asporta lo sporco tramite detersivi; la superficie deve risultare otticamente pulita (non unta al tatto, senza residui, senza cattivi odori) e uniformemente risciacquata. L'acqua deve avere temperatura superiore a +45° C per sciogliere i grassi e favorirne il distacco. Detersivi alcalini ottimi per residui organici come zuccheri e grassi, i detersivi acidi per le incrostazioni calcaree.



3 – Risciacquo

4 - Disinfezione si attua con prodotti battericidi che distruggono i batteri patogeni in breve tempo; è importante rispettare un adeguato tempo di contatto tra disinfettante e superficie (da 10 min a 1 h)

5 - E' importante alla fine della sanificazione rimuovere il prodotto disinfettante per evitare la contaminazione chimica degli alimenti.

Disinfettanti

il calore come acqua calda. A +82° per 2 min consente la distruzione della maggior parte dei microrganismi e non lascia residui. Queste temperature possono essere raggiunte con la lavastoviglie o la sterilizza – coltelli

prodotti al cloro attivo (candeggina). Sono più efficaci con acqua non calda, devono essere lasciati agire per 10-30 minuti.

Sali d'ammonio quaternari (bezalconio, benzoxonio) sono attivi fino a 100° C, sono i cosiddetti "sanificanti", poiché detergono e disinfettano contemporaneamente, sono difficili da risciacquare, vanno lasciati agire per 15 – 30 minuti.



Alcoli

Presentano elevata volatilità. Si usano prevalentemente per la disinfezione delle mani; le attrezzature smontate possono essere disinfettate spruzzando le parti durante le operazioni di montaggio.

Uccidono le forme vegetative entro 1 minuto, ma poiché alcuni organismi necessitano di più tempo è meglio immergere l'attrezzatura per almeno 10 minuti; per i virus occorrono 30-60 minuti;

Inattivi contro le spore



Prodotti per la sanificazione

Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti

caratteristiche composizione

adeguatezza all'uso previsto eventuale

registrazione al

Ministero

norme di sicurezza per l'uso e la conservazione

The image shows a technical sheet for the disinfectant product GD90. The sheet is titled "IGIENE E DISINFEZIONE AMBIENTI" and "AMPIO SPETTRO D'AZIONE - CONCENTRATO - TRE PRINCIPI SINERGICI". The product name "GD90" is prominently displayed in green, followed by the description "Disinfettante, germicida, virucida, detergente" and the registration number "Presidio Medico Chirurgico Reg. Min. San. 7637".

The sheet is divided into several sections:

- INDICAZIONI:** Describes the product's use for disinfecting and cleaning various surfaces, including floors, walls, and equipment, and its effectiveness against bacteria, viruses, and fungi.
- COMPOSIZIONE:** Lists the active ingredients: 100 g of Benzoniolo Chloride, 1 g of O-tetrazolo, 5.1 g of 4-chlorobenzyltrimethylammonium chloride, and 100 g of Detergent concentrate with surfactants and fragrances.
- USI TECNICI:** Provides instructions for use, including dilution ratios (1:100 to 1:500) and application methods (spraying, wiping, or pouring).
- ATTIVITÀ E MECCANISMO D'AZIONE:** Explains the synergistic action of the three active ingredients: Benzoniolo Chloride (bactericidal), O-tetrazolo (virucidal), and 4-chlorobenzyltrimethylammonium chloride (fungicidal).
- CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:** Advises on storage conditions, such as keeping the product in its original container and avoiding exposure to light and heat.
- PRECAUZIONI:** Warns against ingestion and contact with eyes, and provides first aid instructions.
- PRODOTTI CORRELATI:** Lists other products in the same line, such as "Disinfettante per superfici" and "Disinfettante per mani".