



# HACCP

## Ristorazione

*Parte 1*



# Le allergie alimentari

Pericoli connessi con la manipolazione degli alimenti

# Le allergie alimentari

- Reazione anormale con conseguenze patologiche in seguito all'introduzione di sostanze estranee;
- Entro 36 mesi dalla nascita 80% delle allergie si risolve;
- Tasso di incidenza in Europa occidentale:
  - 6% bambini (in crescita);
  - 1,5% adulti;





# Le allergie alimentari

## Allergie meccanismo:

L'introduzione con gli alimenti di sostanze riconosciute pericolose (allergeni) scatena la produzione da parte del sistema immunitario di immunoglobuline (IGE mediata).

## Importante!

Mucosa intestinale: effetto barriera;

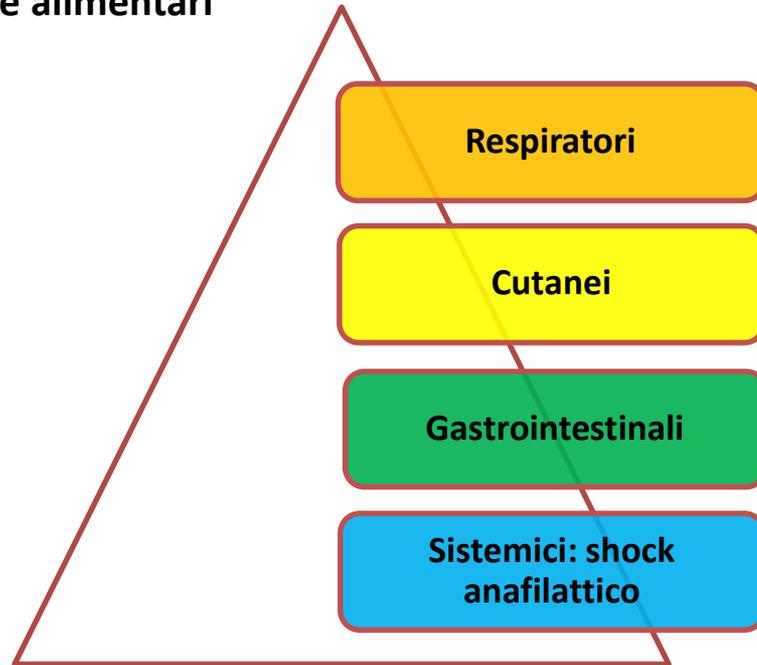
Allattamento al seno per trasferimento di immunoglobuline;

Origine parentale dell'allergia



# Le allergie alimentari

## Sintomi di reazioni allergiche alimentari



# Le allergie alimentari

## Intolleranza alimentare

Non riguarda il sistema immunitario ma prevede la difficoltà nella digestione di alcuni principi alimentari.

### Le più comuni sono:

**Lattosio:** deficienza enzimatica (vedi africa asia)

Glutine (morbo celiaco): la proteina danneggia le pareti intestinali limitando l'assorbimento generale;

Solfito e coloranti: molto specifiche ma emergenti.



# Le allergie alimentari

## Gli alimenti più rischiosi

1. Latte/latticini, la frazione proteica si ritrova anche nel:
  - Cioccolato;
  - Gelato;
  - Alcuni insaccati;
2. Soia
3. Uova: è da notare come la cottura diminuisce il potere allergizzante.

**Si riscontra anche nei: dolci, maionese, pasta all'uova.**



# Le allergie alimentari

Gli alimenti più rischiosi



4. **Arachidi e noci:** frequente qualora vengano introdotti nell'alimentazione pediatrica dei derivati, talvolta sono letali;

5. **Pesce, molluschi e crostacei:** soprattutto al merluzzo con complicazioni respiratorie. Comuni nelle popolazioni in cui il pesce è alla base dell'alimentazione. Derivante dall'allergia all'istamina.



# Le allergie alimentari

## Gli alimenti più rischiosi

6. Cereali: frumento mais, orzo, riso, farro (in genere si manifesta con eruzioni cutanee;

7. Frutta e verdura: la cottura ne diminuisce il potere allergico dovuto alla presenza di lattice naturale.



# Le allergie alimentari

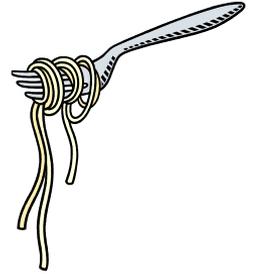
Leggere l'etichetta

**Presenza di soia:** alcuni oli, lecitina e proteine vegetali;

**Uovo:** polvere d'uovo;

**Latte:** proteine del latte, caseina, lattosio;

**Frumento:** glutine, amido modificato, gomma vegetale.



# Le allergie alimentari

In cucina

Igiene delle superfici: detergere e risciacquare accuratamente poiché nei residui possono essere contenuti gli allergeni;

Leggere l'etichetta ed analizzare gli ingredienti,  
Separare e coprire i pasti;



# Sanificazione e detergenti

## La pulizia

- Rimuove tutto il materiale visibile estraneo presente sulle superfici ambientali sulla cute impiegando detergenti, acqua e fregamento meccanico;
- È indispensabile sempre prima di ogni procedura di disinfezione e/o sterilizzazione.





# Sanificazione e detergenti

- I **DETERGENTI** (*tensioattivi*), addizionati all'acqua, consentono di allentare la tensione tra sporco e superficie da pulire;
- Il **DISINFETTANTE** è una sostanza chimica capace di eliminare agenti patogeni in modo non selettivo da superfici e attrezzature;





# Sanificazione e detergenti

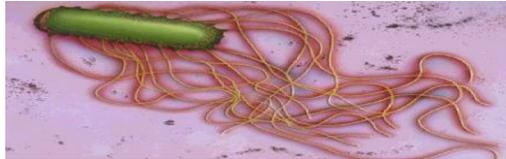
## ***Scopi della decontaminazione***

**La sanificazione prevede tutti quei trattamenti di natura fisica e chimica che sono effettuati affinché una superficie risulti pulita:**

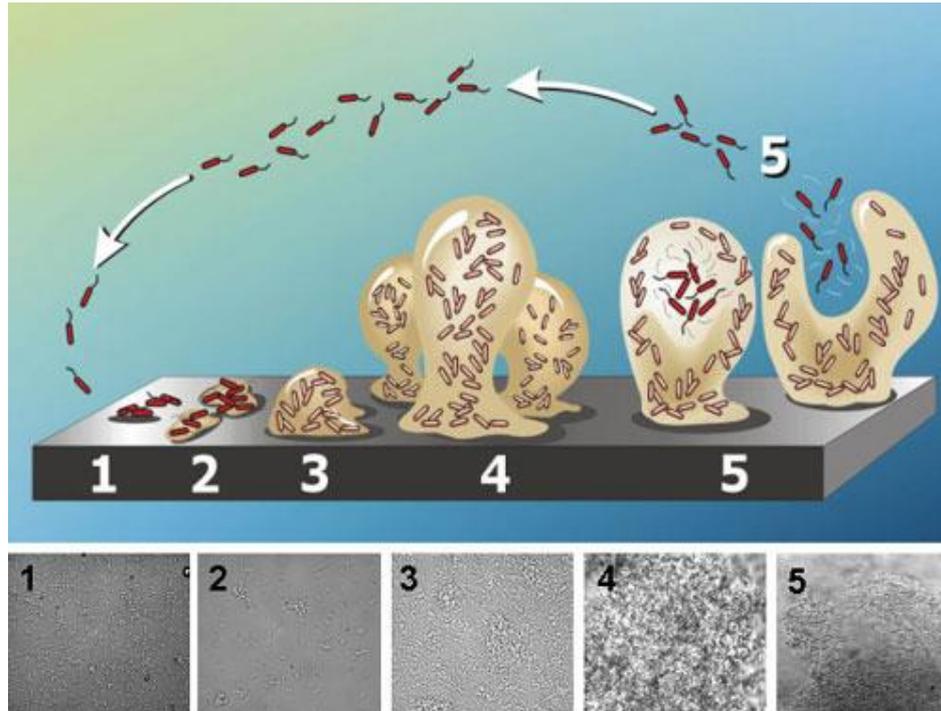
- *Fisicamente: priva di sporco visibile;*
- *Chimicamente: priva di residui di sostanze utilizzate nel trattamento;*
- *Biologicamente: il numero e il tipo di microrganismi inizialmente presenti siano ridotti a un livello accettabile;*

# Sanificazione e detergenti

- *Le operazioni di sanificazione, consentono di eliminare una parte notevole di microrganismi le cui cellule e spore trovano, anche grazie ai residui di lavorazione, condizioni favorevoli alla loro sopravvivenza ed alla loro proliferazione.*
- *Tuttavia la sola detersione non garantisce, per quanto scrupolosa, il completo allontanamento dei contaminanti microbici.*



# Sanificazione e detergenti



# Detergenti

## Tensioattivi (saponi)

- Aumentano il potere bagnante dell'acqua. Essi sono composti da una parte idrofoba (che si lega allo sporco organico ma non all'acqua) e da una parte idrofila (che si lega all'acqua ma non allo sporco organico) sciogliendo così lo sporco (solubilizzazione).





# Detergenti

## Detergenti acidi

Acido cloridrico, acido fosforico, acidi organici.

**Impiego:** rimozione delle incrostazioni inorganiche dalle superfici;  
Sono prodotti aggressivi e come tali usati con attenzione (mai su marmo, granito pietre naturali zinco stagno).

Da preferire sono sempre i prodotti contenenti acido fosforico e citrico con i quali si possono pulire oltre ad i sanitari anche le apparecchiature in acciaio inox.



# Detergenti

## Detergenti caustici

Idrossido di sodio/soda caustica

- **Impiego:** *disgregazione di sporco particolarmente ostinato (molto grasso e carbonizzato)*

Fasi della detersione

1. *Asportazione meccanica dello sporco grossolano;*
2. *Risciacquo iniziale con acqua calda a temperatura superiore a 45°C per sciogliere i grassi e favorirne il distacco, ma inferiore a 60°C per evitare di «cuocere» proteine, zuccheri o grassi;*
3. *È sufficiente che duri circa 5 minuti in immersione.*



# Detergenti

4. Applicazione del detergente: scegliendolo in funzione della natura dello sporco, alle concentrazioni indicate, con acqua calda e lasciare agire per 10 minuti;
5. Risciacquo finale con acqua a temperatura di rubinetto, per almeno 5 minuti.

# Disinfettanti

- La sterilizzazione è la distruzione *di* qualsiasi entità biologica, incluse le spore.
- La disinfezione comporta invece la distruzione certa dei batteri patogeni non sporigeni





# Disinfettanti

## Le variabili della disinfezione

- *Natura del prodotto*
- *Tempo di contatto*
- *Temperatura di distribuzione*
- *Concentrazione*
- *Azione meccanica*

## Tipo e concentrazione del germicida

- *All'aumento della concentrazione del principio attivo corrisponde la disattivazione di un maggior numero di cellule microbiche.*



# Disinfettanti

## **Numero e tipo dei microrganismi**

- *La diversificazione naturale dei microrganismi genera diversa sensibilità nei confronti dei disinfettanti, al punto che questi sono suddivisi in virucidi, sporicidi, battericidi e fungicidi.*
- *Non esiste un disinfettante che sia in grado di agire efficacemente su tutte le classi citate.*
- *Cloro, iodio e perossido di idrogeno agiscono in qualità di ossidanti;*
- *Sali quaternari e agiscono da batteriostatici a basse concentrazioni; a concentrazioni superiori essi, penetrando nel microrganismo uccidendolo.*



# Disinfettanti

Durata dell'esposizione e temperatura della soluzione

La temperatura influenza notevolmente l'effetto microbica dei disinfettanti;

Basta un modesto incremento di temperatura ad esempio da quella di refrigerazione a quella ambientale per aumentare l'effetto, pur se non devono mai essere superati i 30-40°C oltre i quali la molecola si degrada liberando sostanze tossiche.

D'altra parte l'aumento della concentrazione può rendere estremamente difficoltoso il risciacquo;

La durata del contatto fra prodotto e microrganismi non deve generalmente essere inferiore a 10-15' per i prodotti liquidi.



# Disinfettanti

Composti che liberano cloro attivo

Spettro d'azione;

Batteri Gram-positivi, Batteri Gram-negativi, Batteri alcool – acido resistenti, Virus, Spore di tetano e del carbonchio, Miceti;

Caratteristiche chimico – fisiche;

Amuchina;

E' un liquido incolore, con un pH 7,2 – 8, privo di alcali caustici liberi



# Disinfettanti

## **Soluzioni diluita di perossido di idrogeno**

### ***Nome commerciale***

- Acqua ossigenata soluzione diluita a 10 volumi (3%).

### ***Spettro d'azione***

- Batteri Gram-positivi, Batteri Gram-negativi.



# Disinfettanti

## Composti dell'ammonio quaternario

### *Nome commerciale*

- Detergil

### *Spettro d'azione*

- Batteri, Miceti, Virus.



# Disinfettanti

## SANIFICAZIONE COLTELLI E UTENSILI

reparto                      TUTTI I REPARTI  
responsabile  
frequenza                    DOPO OGNI UTILIZZO

ATTREZZATURE	PRODOTTI	DILUIZIONI
SPAZZOLA	DETERGENTE LEMON PERLATO	2 gr./lt.
VASCETTA	AMUCHINA	15 ml. per litro d'acqua
GUANTI DI GOMMA – OCCHIALI DI PROTEZIONE		
PROCEDURA		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. ASPORTARE MANUALMENTE I RESIDUI GROSSOLANI</li><li>1. LAVARE MANICO E LAMA DEI COLTELLI CON IL DETERGENTE E SPAZZOLA</li><li>2. RISCIAQUARE CON ACQUA</li><li>3. IMMERGERE COMPLETAMENTE COLTELLI E UTENSILI NELLA SOLUZIONE SANIFICANTE E LASCIARE PER ALMENO 10 MINUTI IN IMMERSIONE</li><li>4. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE COLTELLI E UTENSILI PER ELIMINARE IL SANIFICANTE</li><li>5. ASCIUGARE COLTELLI E UTENSILI CON CARTA MONOUSO</li><li>6. RIPORRE I COLTELLI NELLO STERILIZZATORE O SUL LORO SCAFFALE</li></ol>		

### ERRORI PIU'COMUNI DA EVITARE

diluire i prodotti diversamente da quanto indicato  
ricontaminare le superfici sanificate con materiale e stracci non sanificati



# Disinfettanti

- Utilizzare sempre carta monouso adatta al contatto con alimenti;
- Pulire sempre accuratamente dopo le pulizie tutti gli attrezzi utilizzati (scope, spingiacqua, mocio, secchi, strizzatori, spazzole, ecc.)
- Immergere tutti gli attrezzi utilizzati in apposita soluzione igienizzante;
- Usare esclusivamente attrezzi ben puliti ed igienizzati.



FINE LEZIONE

[www.portaleconsulenti.it](http://www.portaleconsulenti.it)