Come si riempie il frigo

In alto quello che si mangia così com'è, in basso quello che può gocciolare.

In alto	**Cibi cotti e pronti da mangiare** Coperti, con etichetta e data.
Al centro	**Latticini, salumi, semilavorati chiusi** Nelle loro confezioni o in contenitori chiusi.
In basso	**Carne e pesce crudi** In contenitori chiusi: non devono gocciolare. Il pollame più in basso di tutti.
Cassetti o fondo	**Frutta e verdura da lavare** Separate dal resto: portano terra.

Sempre

- **Tutto coperto ed etichettato**
  Cosa è e quando è stato aperto o preparato.
- **Prima entra, prima esce**
  Davanti quello che scade prima.
- **Uova in un contenitore loro**
  Chiuso, lontano dai cibi pronti.
- **Aria libera di girare**
  Frigo non stipato, niente a contatto con le pareti.

Perché: il Reg. (CE) 852/2004 (allegato II, capitolo IX) chiede di proteggere gli alimenti da ogni contaminazione. L'ordine dei ripiani è la buona prassi più diffusa, non un obbligo: se il tuo piano di autocontrollo ne indica un altro, vale quello. Se puoi, tieni crudi e cotti in frigoriferi separati.

Prospero
prospero.food

Prospero è l'HACCP digitale per chi lavora in cucina: registri dal telefono, promemoria e documenti pronti per il controllo. Inquadra il QR.
Modello gratuito e generico: il tuo manuale di autocontrollo può richiedere campi diversi.