Regole di igiene in cucina

Dieci regole per chi lavora con il cibo. Valgono per tutti, tutti i giorni.

---

1. ## Lavati le mani
   Prima di iniziare, dopo il bagno, dopo crudi, rifiuti, soldi e telefono.

2. ## Divisa pulita e copricapo
   Capelli raccolti dentro il copricapo.

3. ## Niente anelli, bracciali, orologi
   Unghie corte, pulite e senza smalto.

4. ## Ferite coperte
   Cerotto e guanto sopra.

5. ## Stai male? Dillo prima di entrare
   Vomito, diarrea o febbre: avvisa il responsabile.

6. ## Non si fuma e non si mangia
   Dove si lavora il cibo, nemmeno una gomma.

7. ## Crudo e cotto separati
   Taglieri, coltelli e piani diversi, o lavati fra un uso e l'altro.

8. ## Freddo al freddo, caldo al caldo
   Niente cibo dimenticato a temperatura ambiente.

9. ## Pulisci mentre lavori
   Piano, attrezzi e pavimento.

10. ## Etichetta e data su tutto
    Nel dubbio, chiedi.

Da dove vengono: Reg. (CE) 852/2004, allegato II, capitoli VIII e IX; per copricapo, gioielli, mani e attrezzi separati, la Comunicazione della Commissione 2022/C 355/01, che è una guida e non un obbligo. Le procedure del tuo locale sono nel manuale di autocontrollo.

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.