

## **PERILLS I RISCOS ASSOCIATS A LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS**

### **1.- PERILL ASSOCIAT AL PROPI ALIMENT**

Amb el temps, els aliments es van deteriorant per l'augment de la seva concentració de productes químics tòxics o de microorganismes . El seu consum, pot arribar a ser perillós.

Tenint en compte les recomanacions del fabricant , un producte es pot consumir sense problemes.

- Vida útil del producte: ve donada per la data de caducitat (dat a partir de la qual el seu consum pot resultar nociu) o per la data de consum preferent (data a partir de la qual el producte perd qualitat)
- Mètode de conservació : sistema que s'utilitza per augmentar la vida útil del producte: Estem parlant de refrigeració, el lloc fres i sec, l'exposició a la llum etc

### **2.- PERILLS ASSOCIATS A LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS**

**Perills físics:** que l'aliment es contami ni per materials potencialment perillosos.

Ex: Un vidre trencat , un tros de plàstic, una estella que cau sobre un producte fresc (enciam), o a granel (llegums, arròs)

**Perills químics:** un producte fresc (el mateix enciam d'abans) es pot contaminar per unes gotes de lleixiu, sabó . O per emprar estris bruts (ganivets, pales, safates....)

**Perills biològics:** l'enciam contaminat per fongs, bacteris o virus de les mans , cabell, gotes de saliva ...

**Bones practiques:** Cal extremar les precaucions i mesures en la manipulació del producte fresc

## **DODECÀLEG DE MANIPULACIÓ D'ALIMENTS**

### **BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ**

- 1.- Els aliments no s'han de tocar si tenim afeccions respiratòries, a la pell o digestives. Si hi ha dubtes millor preguntar
- 2.- Les ferides de les mans s'han de protegir amb embenat sec i guants
- 3.- Cabell recollit i barba protegida. No ens hem de manipular la cara, els ulls el nas o la boca...
- 4.- Sempre treballar amb les mans netes. Rentar-nos-les amb aigua i sabó i producte desinfectant
- 5.- Evitar tossir o esternudar sobre l'aliment

### **BONES PRÀCTIQUES DE CONSERVACIÓ**

- 6.- Conèixer les temperatures de conservació dels aliments que necessites vitrina o càmera (veure etiquetat) i revisar-les tots els dies .
- 7.- Mantenir la cadena del fred (no variar la temperatura de conservació ) i fer les operacions de descàrrega, emmagatzematge i reposició d'una manera eficient .
- 8.- Revisar diàriament les dates de caducitat del producte fresc i periòdicament les de consum preferent (producte sec)

### **BONES PRÀCTIQUES DE REPOSICIÓ**

- 9.- Retirar el producte antic de la zona de venda i revisar caducitats o consum preferent i estat de l'envàs (estar atent a les llaunes inflades o productes amb el buit perdut)
- 10.- Netejar la zona si cal. Atenció especial a les cubetes del producte a granel.
- 11.- Posar el producte nou al fons i l'antic davant. Tenir en compte de no sobrecarregar el moble

### **BONES PRÀCTIQUES DE NETEJA (Desordre =Risc)**

- 12.- Seguir les instruccions i passos del pla de neteja (Pla de neteja = quina zona a netejar/cada quan netejar/amb què netejar i amb quines dosi / com netejar: fases i temps /qui ho fa i qui ho revisa).