Ordine Nazionale Biologi

I.P.S.S.E.O.A. Raffaele Viviani
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera

SICUREZZA ALIMENTARE

AUTOCONTROLLO

BASATO SUI PRINCIPI «HACCP»

REG. (UE) 852/2014

ANTICOVID-19 – SARS2

Gianluca Tiberino
info: 328 8978236
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

1. SCRIVERE QUELLO CHE DEVO FARE;
2. FARE QUELLO CHE HO SCRITTO;
3. VERIFICARE CHE HO FATTO QUELLO CHE HO SCRITTO;
4. DOCUMENTARE IL TUTTO;

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

IGIENE = BUONA SALUTE
SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI
SICUREZZA MICROBIOLOGICA

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

PROGRAMMI DI PREREQUISITI: ***PRASSI E CONDIZIONI DI PREVENZIONE ESSENZIALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE***			
PULIZIA DISINFEZIONE INFESTANTI	CONTROLLO POTABILITA' ACQUA	MANUTENZIONE ORDINARIA STRAORDINARIA	CONTROLLO TEMPERATURE
FORMAZIONE PERSONALE	SELEZIONE VERIFICA FORNITORI	RITIRO DAL MERCATO MERCE NON CONFORME	IGIENE PERSONALE
GESTIONE DEI RIFIUTI REFLUI	GESTIONE SOTTOPRODOTTI EMISSIONI	DEFINIZIONE SHELF LIFE	GESTIONE ALLERGENI

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

PROTAGONISTI? PARTECIPANTI?

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

OSA	OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE TITOLARE
ALIMENTARISTA	COLORO CHE LAVORANO NEL SETTORE ALIMENTARE
RHACCP	RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO BASATO SUI PRINCIPI HACCP
OSARI	OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELL'INFORMAZIONI
COMMENSALI	CLIENTI

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

RIPARTIAMO IN SICUREZZA:

- AUTORIZZAZIONE 852/2004
- LE NOMINE DEI RESPONSABILI
- CORSI ALIMENTARISTA/DIPLOMA I.P.S.S.E.O.A.
- ATTREZZATURE CONFORME
- MANUTENZIONE / TARATURA CONFORME
- FRIGORIFERI → TERMOMETRI CON INDICATORE °C – ATTENZIONE ALLE GUARNIZIONI
- PATTUMIERE CON PEDALE
- FONTANE CON PEDALE O BRACCIO LUNGO
- MAGAZZINO 20 cm DA TERRA
- LOTTI – TRACCIABILITÀ – ETICHETTATURA
- TERMOMETRO PORTATILE (COTTURA / MATERIE PRIME IN ARRIVO / COVID-19)
- TERMOMETRO NEL FORNO

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

RIPARTIAMO IN SICUREZZA:

- CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME
- SCADENZE – TMC
- FIFO
- PULIZIA / IGIENE
- TEMPERATURA DI COTTURA/CONSERVAZIONE
- MOCA → SCHEDE DI CONFORMITÀ
- INFESTANTI / RATTI
- MOSCHIERE / ZANZARIERE
- SPOGLIATOI
- BAGNI
- MASCHERIMA
- VISIERA
- GUANTI (NON OBBLIGATORI)

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

TEMPERATURE DI SICUREZZA PER EVITARE LA PROLIFERAZIONE BATTERICA

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

INFEZIONI ALIMENTARI COMUNI:
SALMONELLA
STAFILOCOCCO
CLOSTRIDIO

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

I CINQUE PUNTI CHIAVE

DELL'OMS PER ALIMENTI PIÙ SICURI.

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)
info: 328 8978236

NUTRIMED
Verdure e Ortaggi
Cereali integrali
Frutta
Proteine salutari

Ordine Nazionale Biologi

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

impara a CONSERVARE I CIBI IN FRIGO

1 RIPIANI IN ALTO
MENO FREDDI
Formaggi, affettati sottovuoto e scatolette sia chiuse che aperte.

2 RIPIANI AL CENTRO
TEMPERATURA INTERMEDIA
Carni cotte, minestroni, brodi, paste, affettati, latticini e uova.

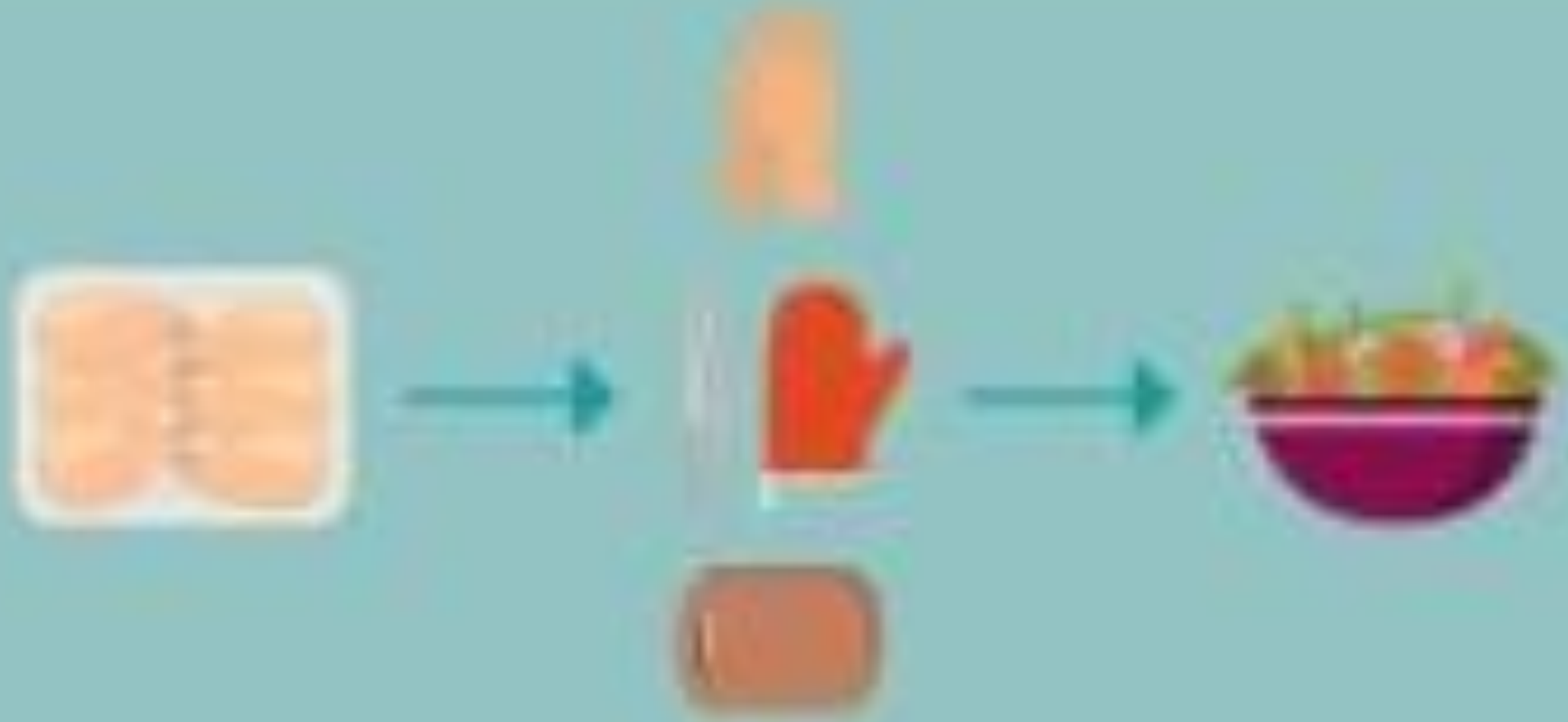
3 RIPIANI IN BASSO
PIÙ FREDDI
Carni crude e pesce crudo e cotto. Attenzione alla fuoriuscita di liquidi che possono contaminare altri alimenti (usa confezioni in plastica).

4 CASSETTO DELLA VERDURA
Non lavare frutta e verdura prima di riporla, perché favorirebbe la crescita di muffe e batteri.

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

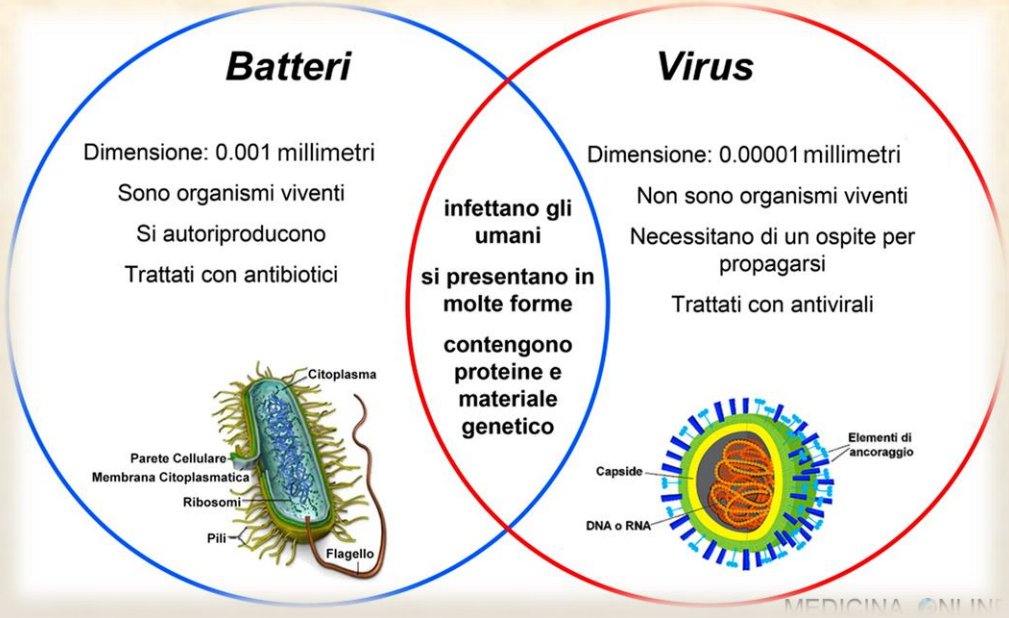
Ordine Nazionale Biologi



info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE



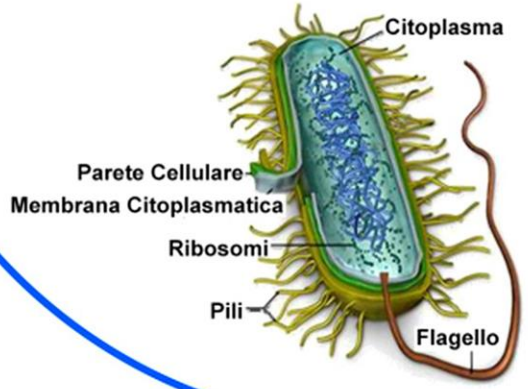
Batteri

Dimensione: 0.001 millimetri

Sono organismi viventi

Si autoriproducono

Trattati con antibiotici



infettano gli umani

si presentano in molte forme

contengono proteine e materiale genetico

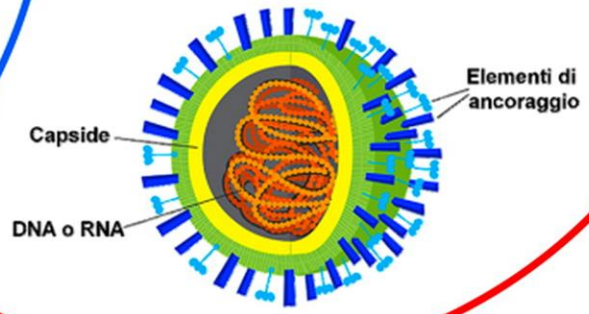
Virus

Dimensione: 0.00001 millimetri

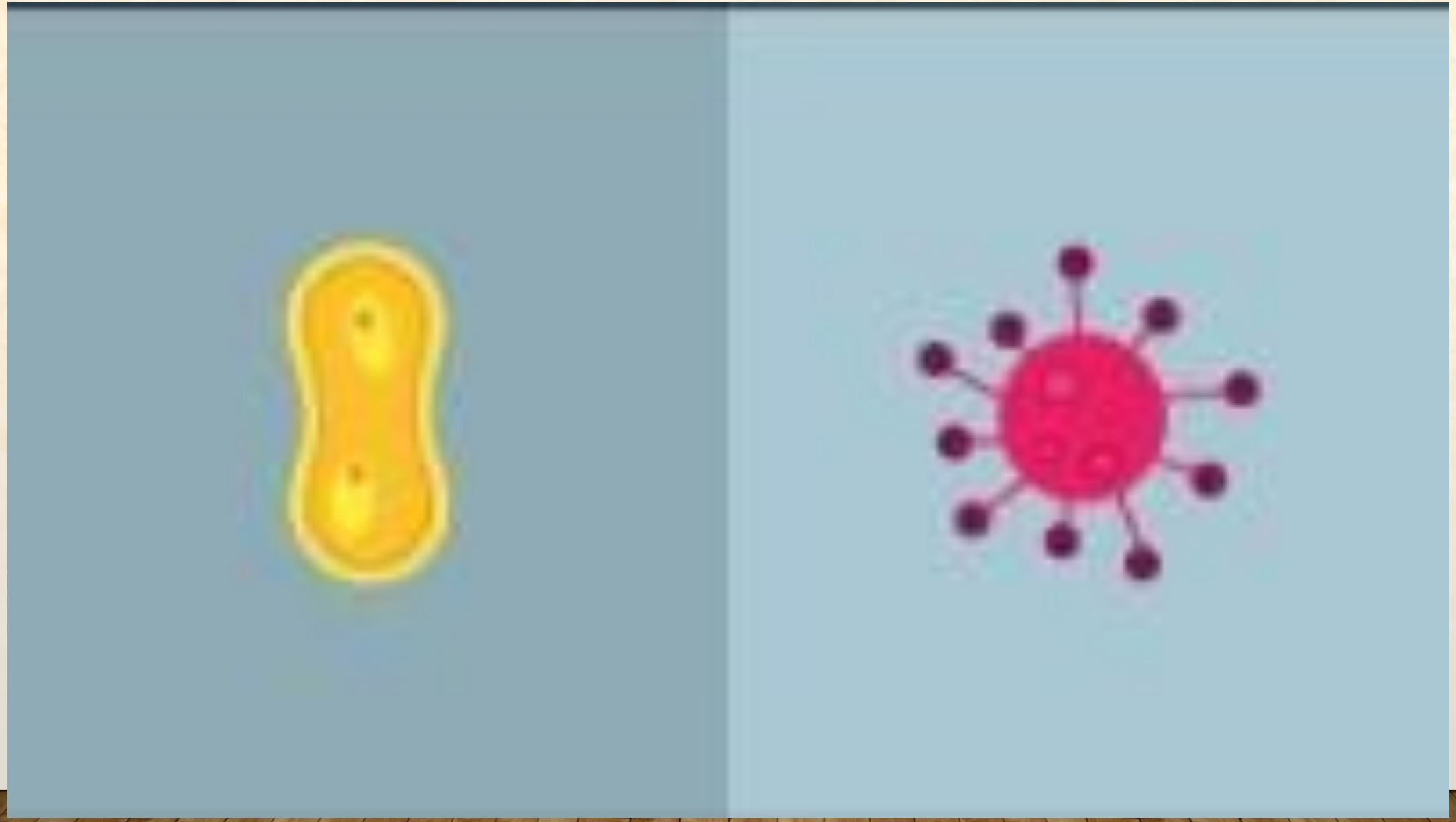
Non sono organismi viventi

Necessitano di un ospite per propagarsi

Trattati con antivirali

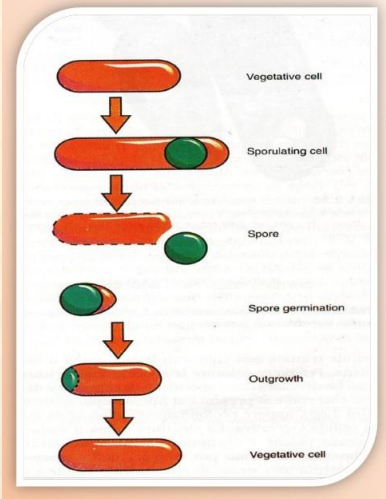


MEDICINA ONLINE



info: 328 8978236 Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

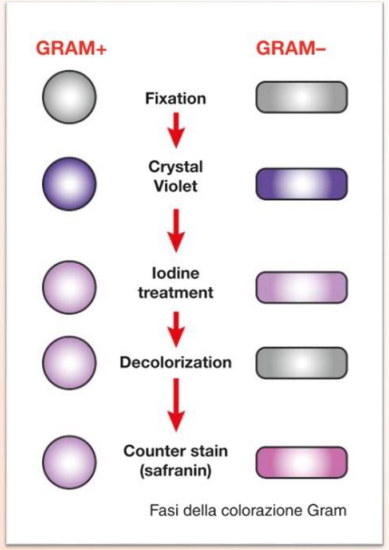
GRAM +	GRAM -
VIOLA	ROSA
CHRISTIAN GRAM	1853 -1938

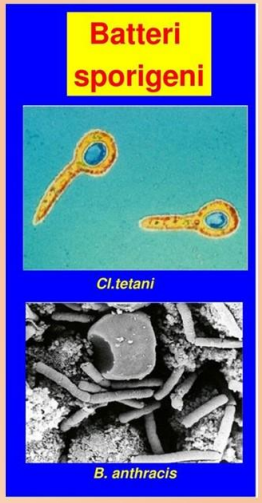


SCIENZA DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SCIENZA DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SCIENZA DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE





	SPORA =
TOSSINA	MICRORGANISMI SPORIGENI CONDIZIONI AMBIENTALI AVVERSE
VELENO	CONDIZIONE DI SICUREZZA
	CELLULE METABOLICAMENTE INATTIVE
	CRIPTOBIOSI
	VITA LATENTE
	QUIESCENZA

SCIENZA DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NUTRIMED TIBERINO GIANLUCA
Docente di Scienza Degli Alimenti
Tecnologo Alimentare & Biologo Nutrizionista
www.gianlucatiberino.it - gianluca.tiberino@gmail.com
Cell. 3288978236

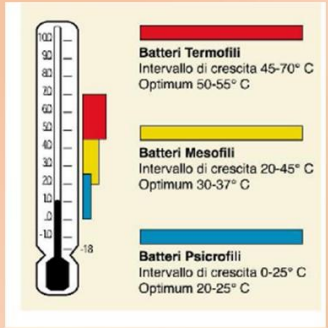
info: 328 8978236 Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236 Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

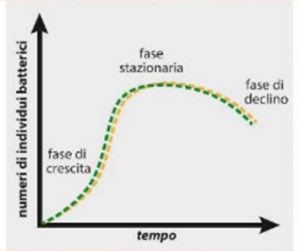
CRESCITA BATTERICA

OSSIGENO	AEROBI ANAEROBI AEROBI FACOLTATIVI
TEMPERATURA	PSICOFRILI MESOFILI TERMOFILI
TEMPO	OGNI 20 MINUTI RADDOPPIANO
pH	ACIDITA' E BASICITA' BATERI SI SVILUPPANO INTORNO ALLA NEUTRALITA'
UMIDITA'	**ACQUA E' FONTE DI VITA** BATTERI → RICHIEDONO TASSO DI UMIDITA' ALTO LIEVITI - MUFFE → SI SVILUPPANO TASSO DI UMIDITA' ANCHE BASSO AW → ATTIVITA' DELL'ACQUA → ACQUA LIBERA → UTILIZZABILE BATTERI → AW 0,86-0,85 MUFFE E LIEVITI → AW 0,80-0,85
LUCE	BATTERI SI RIPRODUCONO MEGLIO AL BUIOI RAGGI UV → STERILIZZA



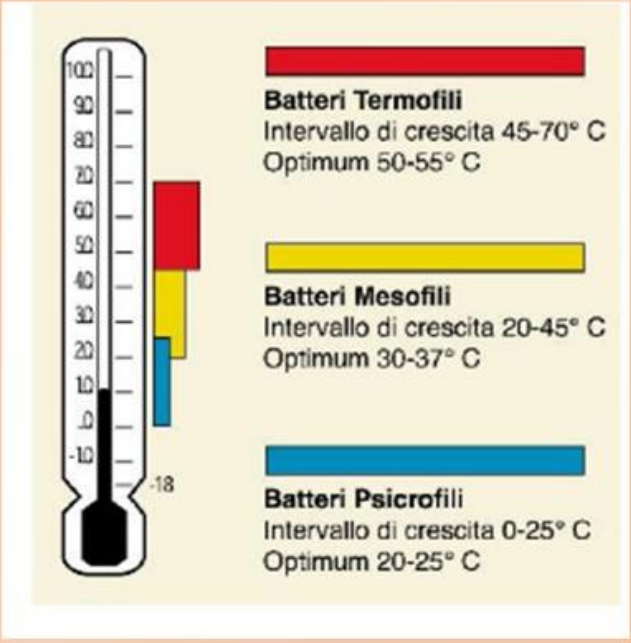
CRESCITA BATTERICA DA UNA SCISSIONE OGNI 20 MINUTI

Generazione	Tempo	N° di batteri
0	0	1
1	20 min.	2
2	40 min.	4
3	60 min.	8
4	80 min.	16
5	100 min.	32



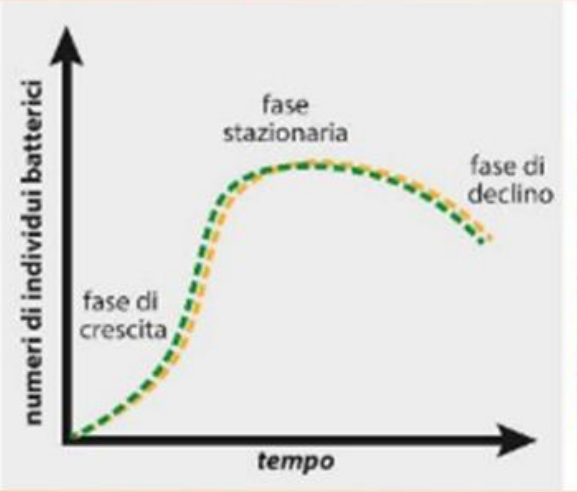
NUTRIMED TIBERINO GIANLUCA
Docente di Scienza Degli Alimenti
Tecnologo Alimentare & Biologo Nutrizionista
www.nutrimedpagani.com - gianluca.tiberino@libero.it
Cell. 3288978236

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)



RESCITA BATTERICA DA UNA SCISSIONE OGNI 20 MINUTI

erazione	Tempo	N° di batteri
0	0	1
1	20 min.	2
2	40 min.	4
3	60 min.	8
4	80 min.	16
5	100 min.	32



NUTRIMED TIBERINO GIANLUCA
Docente di Scienza Degli Alimenti
Tecnologo Alimentare & Biologo Nutrizionista
www.nutrimedpagani.com - gianluca.tiberino@libero.it
Cell. 3288978236

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)
info: 328 8978236

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Botulino contro le rughe: creme ed iniezioni

Il **botulino**, sotto forma di iniezioni o creme, agisce sulle **rughe d'espressione** bloccando la trasmissione degli impulsi nervosi per la contrazione muscolare.

200 GRAMMI DI TOSSINA BOTULINICA SAREBBE SUFFICIENTE A STERMINARE L'INTREA UMANITÀ

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
info: 328 8978236

NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

NUTRIMED
Verdure e Ortaggi
Cereali integrali
Frutta
Proteine salutari

ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI
Ordine Nazionale Biologi

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

BOTULINO E BOTULISMO

COME DIFENDERSI DALL'INFEZIONE POTENZIALMENTE LETALE

cibo360.it

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

NUTRIMED
Verdure e Ortaggi
Cereali integrali
Frutta
Proteine salutari

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI
Ordine Nazionale Biologi ®

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
info: 328 8978236
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

INFOGRAFICA

SICUREZZA ALIMENTARE

Gianluca Tiberino
info: 328 8978236
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

N	ALLERGENI Reg (UE) 1169/2011
1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE GRANO – SEGALE – ORZO – AVENA – FARRO - KAMUT E I PRODOTTI DERIVATI
2	CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4	PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5	ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8	FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE – NOCCIOLE NOCI COMUNI - NOCI DI ACAGIU' - NOCI PECAN NOCI DEL BRASILE – PISTACCHI NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI
9	SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10	SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11	SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 mg/kg - 10 mg/l espressi come SO2
13	LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

«Elenco dei 14 Allergeni»

Reg. (UE) n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti somministrati possono essere presente uno o più «Allergeni»

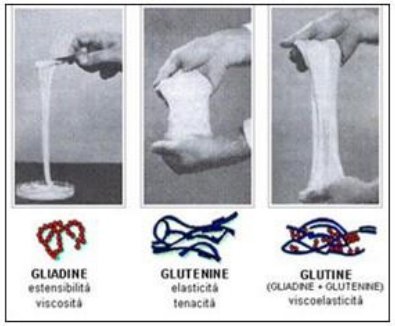
CHIEDETE AL RHACCP – OSARI

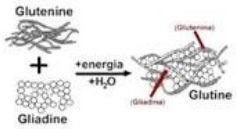
VI FORNIREMO TUTTA LA DOCUMENTAZIONE IDONEA

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
info: 328 8978236
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

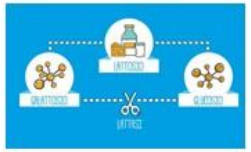
CONTENGONO GLUTINE	NON CONTENGONO GLUTINE
FRUMENTO - KAMUT - COUS-COUS	RISO - MAIS - MIGLIO
FARRO - ORZO - BULGUR	MANIOCA - AMARANTO - QUINOA
SEGALE - SPELTA	GRANO SARACENO - SORGO - TEFF
TRITICALE: SEGALE + GRANO DURO	SEMI DI SESAMO/ZUCCA/CHIA
	LEGUMI - CURCUMA - ZENZERO

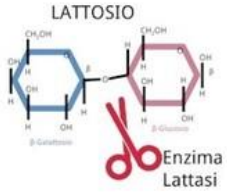




info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

CONTENGONO LATTOSIO PUO' CONTENERE TRACCE DI PROTEINE DEL LATTE E DI LATTOSIO
LATTI, FORMAGGI, CREME DI FORMAGGI
FARINE LATTEE, PASTA E BISCOTTI AL LATTE, BRIOCHES CON CREME
FRATTAGLIE, POLPETTINE, COTOLETTE DI CARNE
CARNE E PESCE AFFUMICATO E INSCATOLATO
SALUMI CON POLVERE E DERIVATI DEL LATTE
PISELLI, FAGIOLI SECCHI, BARBABIETOLE, PURE'
MAIONESE, BESCIAMELLA
CIOCCOLATO, GELATO, PANNA, DOLCI, CREME A BASE DI LATTE, BEVANDE CON LATTE





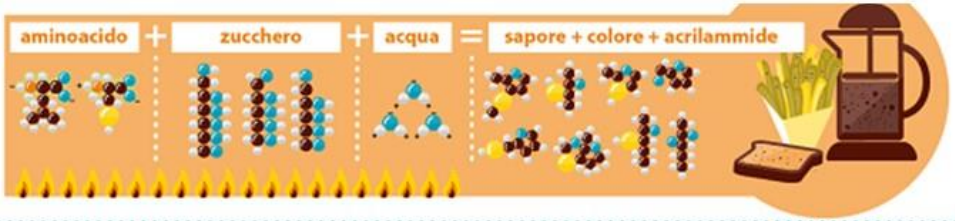
Gianluca Tiberino
info: 328 8978236
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
info: 328 8978236
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

COME DIFENDERSI DALL'ACRILAMMIDE:

MOLECOLA CANCEROGENA

ACRILAMMIDE



info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
info: 328 8978236
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

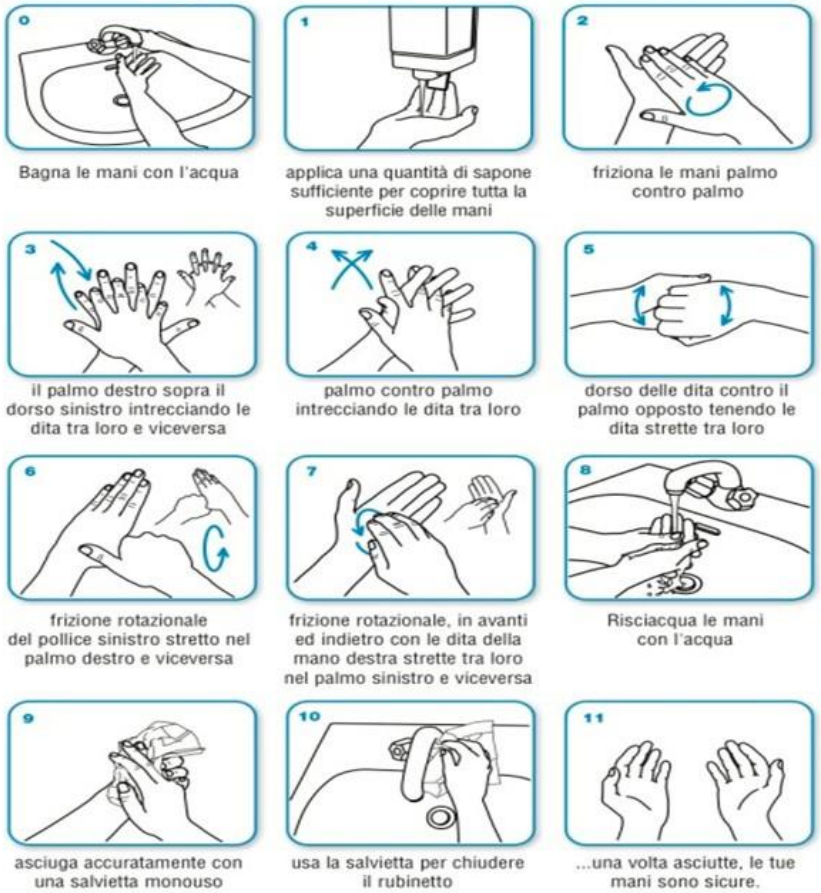
info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

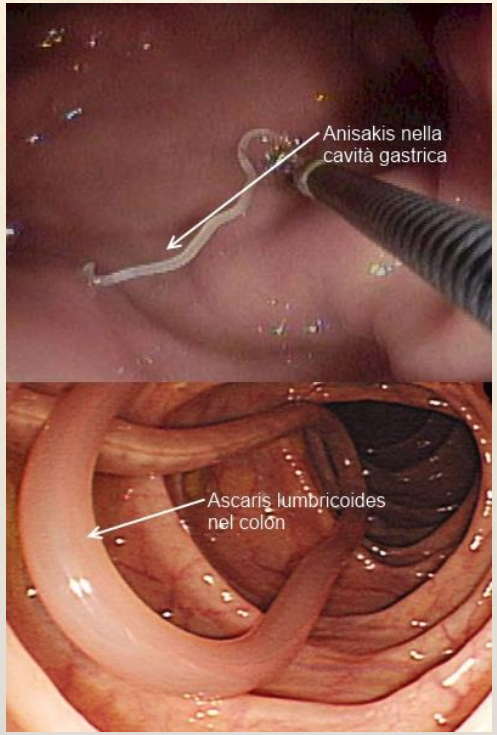
LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!

Durata dell'intera procedura: **40-60 secondi**



info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

METAZOI
NEMATODI
VERMI
CILINDRICI

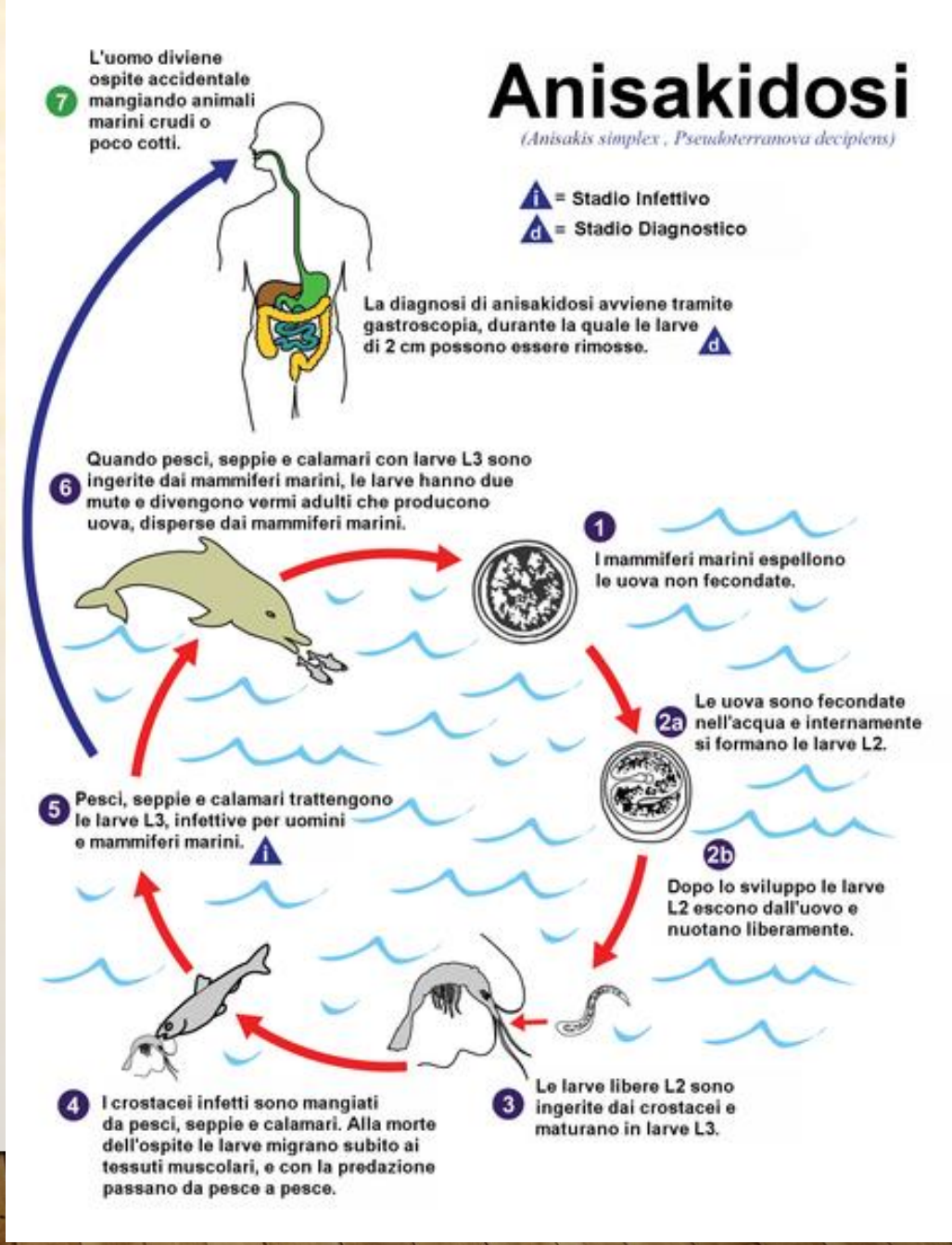


1. MAMMIFERI ESPELLENO UOVA NON FECONDATE
2. UOVA FECONDATE IN ACQUA → INTERNAMENTE LARVE L2
3. L2 ESCONO DALL'UOVO E NUOTANO LIBERAMENTE
4. L2 INGERITE DAI CROSTACEI → L3
5. CROSTACEI MANGIATI DA PESCI - SEPPIE – CALAMARI

DUE VIE:

UOMO OSPITE → CONSUMA PESCE CRUDO

MAMMIFERI MARINI OSPITE → LARVE DIVENTANO VERMI CHE PRODUCONO UOVA CHE VENGONO ESPULSE PUNTO 1



info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

di Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

REGOLAMENTO CE 853/2004

CIRCOLARE MINISTERO DELLA SALUTE 17/02/2011

I PRODOTTI DELLA PESCA CHE VANNO CONSUMATI CRUDI, SONO SOTTOPOSTI A CONGELAMENTO A UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE A -20°C IN OGNI PARTE DELLA MASSA PER ALMENO 24 ORE E IL TRATTAMENTO VIENE ESEGUITO SUL PRODOTTO CRUDO O SUL PRODOTTO FINITO.

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE PER UN CORRETTO IMPIEGO DI PESCE E CEFALOPODI FRESCHI

(SEPPIE-CALAMARI-POLPO-MOSCARDINO).

IN CASO DI CONSUMO CRUDO, MARINATO O NON COMPLETAMENTE COTTO

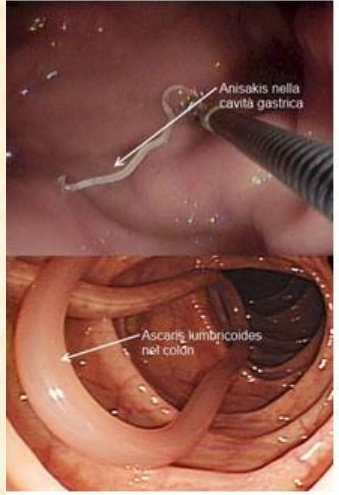
IL PRODOTTO DEVE ESSERE PREVENTIVAMENTE CONGELATO PER ALMENO 96 ORE A -18°C

IN CONGELATORE DOMESTICO CONTRASSEGNATO CON TRE O PIU' STELLE.

ART. 8 COMMA 4 - D.L. 13/09/2012, N° 158 → CONVERTITO: D.L. 8/11/2012, N° 189

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

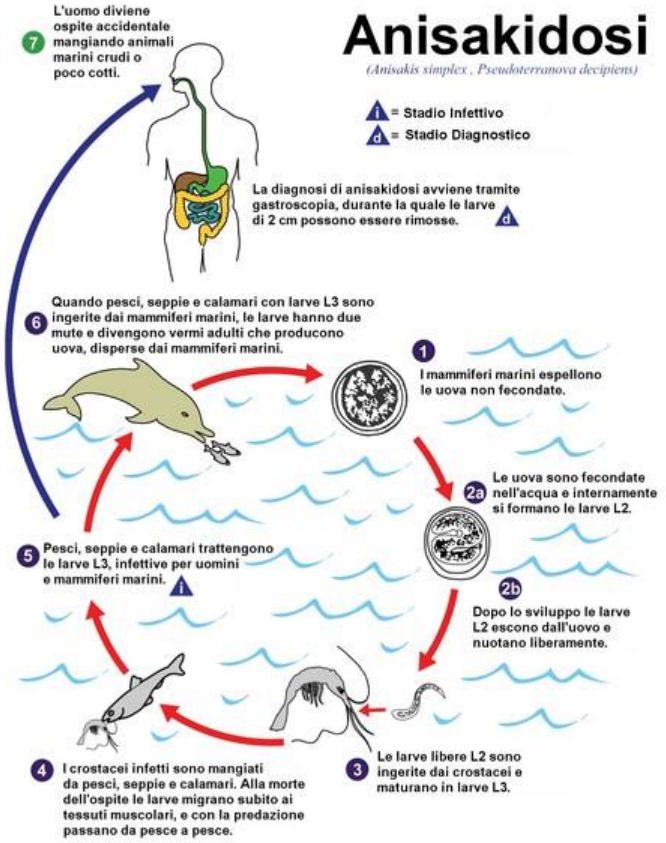
info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)



Anisakidosi

(Anisakis simplex , Pseudoterranova decipiens)

i = Stadio Infettivo
d = Stadio Diagnostico



info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Allegato n. 2

TABELLA PER LA STIMA DELLE QUANTITÀ DI BEVANDE ALCOLICHE CHE DETERMINANO IL SUPERAMENTO DEL TASSO ALCOLEMICO LEGALE PER LA GUIDA IN STATO DI EBBREZZA, PARI A 0,5 GRAMMI PER LITRO

(Art.6 del decreto legge 3 agosto 2007 n. 117 convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1 della legge 2 ottobre 2007 n. 160)

La Tabella contiene I LIVELLI TEORICI DI ALCOLEMIA RAGGIUNGIBILI DOPO L'ASSUNZIONE DI UNA UNITÀ ALCOLICA

UNITÀ ALCOLICA DI RIFERIMENTO (in cc) (Bicchiere, lattina o bottiglia serviti usualmente nei locali)

Birra	330 cc	Superalcolici	40 cc
Vino	125 cc	Champagne/spumante	100 cc
Vini liquorosi-aperitivi	80 cc	Ready to drink	150 cc
Digestivi	40 cc	MIX	sommare i componenti

I valori di ALCOLEMIA, calcolati in base al sesso, al peso corporeo e all'essere a stomaco vuoto o pieno, sono solo indicativi e si riferiscono ad una assunzione entro i 60-100 minuti precedenti

Se si assumono più unità alcoliche, per conoscere il valore di alcolemia raggiunto è necessario sommare i valori indicati per ciascuna unità alcolica consumata **

DONNE

STOMACO VUOTO

BEVANDA	Gradazione (Vol. %)	Peso corporeo (Kg) 45	55	60	65	75	80
		Livelli teorici di alcolemia					
birra analcolica	0,5	0,06	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03
birra leggera	3,5	0,39	0,32	0,29	0,27	0,24	0,22
birra normale	5	0,56	0,46	0,42	0,39	0,34	0,32
birra speciale	8	0,90	0,73	0,67	0,62	0,54	0,50
birra doppio malto	10	1,12	0,92	0,84	0,78	0,67	0,63
vino	12	0,51	0,42	0,38	0,35	0,31	0,29
vini liquorosi-aperitivi	18	0,49	0,40	0,37	0,34	0,29	0,28
digestivi	25	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18
digestivi	30	0,39	0,32	0,29	0,27	0,23	0,22
superalcolici	35	0,45	0,37	0,34	0,31	0,27	0,25
superalcolici	45	0,58	0,47	0,43	0,40	0,35	0,33
superalcolici	60	0,77	0,63	0,58	0,53	0,46	0,43
champagne/spumante	11	0,37	0,31	0,28	0,26	0,22	0,21
ready to drink	2,8	0,12	0,10	0,09	0,08	0,07	0,07
ready to drink	5	0,24	0,20	0,18	0,17	0,17	0,14

STOMACO PIENO

BEVANDA	Gradazione (Vol. %)	Peso corporeo (Kg) 45	55	60	65	75	80
		Livelli teorici di alcolemia					
birra analcolica	0,5	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02
birra leggera	3,5	0,23	0,19	0,17	0,16	0,14	0,13
birra normale	5	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18
birra speciale	8	0,52	0,42	0,39	0,36	0,31	0,29
birra doppio malto	10	0,65	0,53	0,48	0,45	0,39	0,36
vino	12	0,29	0,24	0,22	0,20	0,18	0,17
vini liquorosi-aperitivi	18	0,28	0,23	0,21	0,20	0,17	0,16
digestivi	25	0,20	0,16	0,15	0,14	0,12	0,11
digestivi	30	0,24	0,19	0,18	0,16	0,14	0,13
superalcolici	35	0,27	0,22	0,21	0,19	0,16	0,15
superalcolici	45	0,35	0,29	0,26	0,24	0,21	0,20
superalcolici	60	0,47	0,38	0,35	0,33	0,28	0,26
champagne/spumante	11	0,22	0,18	0,16	0,15	0,13	0,12
ready to drink	2,8	0,07	0,06	0,06	0,05	0,04	0,04
ready to drink	5	0,15	0,12	0,11	0,10	0,09	0,08

**** Esempi: donna, peso 45 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra leggera ed 1 aperitivo alcolico. Alcolemia attesa: 0,39+0,49 = 0,88 grammi/litro;**
donna, peso 60 Kg, ha assunto a stomaco pieno 2 superalcolici (60°). Alcolemia attesa: 0,35+0,35 = 0,70.

UOMINI

STOMACO VUOTO

BEVANDA	Gradazione (Vol. %)	Peso corporeo (Kg) 55	65	70	75	80	90
		Livelli teorici di alcolemia					
birra analcolica	0,5	0,04	0,03	0,03	0,01	0,01	0,01
birra leggera	3,5	0,25	0,21	0,19	0,18	0,17	0,15
birra normale	5	0,35	0,30	0,28	0,26	0,24	0,22
birra speciale	8	0,56	0,48	0,44	0,41	0,39	0,35
birra doppio malto	10	0,71	0,6	0,55	0,52	0,49	0,43
vino	12	0,32	0,27	0,25	0,24	0,22	0,20
vini liquorosi-aperitivi	18	0,31	0,26	0,24	0,23	0,21	0,19
digestivi	25	0,20	0,17	0,16	0,15	0,15	0,12
digestivi	30	0,24	0,21	0,19	0,18	0,18	0,15
superalcolici	35	0,28	0,24	0,22	0,21	0,19	0,17
superalcolici	45	0,36	0,31	0,29	0,27	0,25	0,22
superalcolici	60	0,48	0,41	0,38	0,36	0,33	0,30
champagne/spumante	11	0,24	0,19	0,18	0,17	0,16	0,14
ready to drink	2,8	0,08	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05
ready to drink	5	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09

STOMACO PIENO

BEVANDA	Gradazione (Vol. %)	Peso corporeo (Kg) 55	65	70	75	80	90
		Livelli teorici di alcolemia					
birra analcolica	0,5	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01	0,01
birra leggera	3,5	0,14	0,12	0,11	0,10	0,10	0,09
birra normale	5	0,20	0,17	0,16	0,15	0,14	0,12
birra speciale	8	0,33	0,28	0,26	0,24	0,22	0,20
birra doppio malto	10	0,41	0,34	0,32	0,30	0,28	0,25
vino	12	0,18	0,16	0,15	0,14	0,13	0,11
vini liquorosi-aperitivi	18	0,18	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
digestivi	25	0,12	0,10	0,10	0,09	0,08	0,08
digestivi	30	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09
superalcolici	35	0,17	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
superalcolici	45	0,22	0,19	0,17	0,16	0,15	0,14
superalcolici	60	0,30	0,25	0,23	0,22	0,20	0,18
champagne/spumante	11	0,14	0,11	0,11	0,10	0,09	0,08
ready to drink	2,8	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03	0,03
ready to drink	5	0,09	0,08	0,07	0,07	0,06	0,06

**** Esempi: uomo, peso corporeo 75 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 2 birre speciali. Alcolemia attesa: 0,41+ 0,41 = 0,82 grammi/litro;**
uomo, peso corporeo 55 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra doppio malto ed 1 superalcolico di media gradazione (45°). Alcolemia attesa: 0,71+0,36 = 1,07 grammi/litro.

AVVERTENZE PER UNA CORRETTA LETTURA DELLA TABELLA

La tabella fornisce informazioni volte a favorire una autovalutazione dei livelli di alcolemia (concentrazione di alcol nel sangue) conseguenti all'assunzione delle più comuni bevande alcoliche; lo scopo principale è quello di consentire ed identificare o calcolare le quantità di alcol che determinano il superamento del limite legale fissato per la guida e di promuovere una guida sicura e responsabile.

A tal fine è importante sapere che:

- esiste un legame diretto tra i livelli crescenti di alcolemia (concentrazione di alcol nel sangue) e rischio relativo di causare o essere coinvolti in un incidente grave o mortale;
- le alterazioni delle capacità alla guida sono direttamente influenzate dalla quantità di alcol consumata e si manifestano con l'assunzione di tutti i tipi di bevande alcoliche, senza distinzione;
- tutte le quantità di alcol, anche quelle minime o moderate, pongono l'individuo in una condizione di potenziale rischio.
- a parità di quantità di alcol consumato, individui differenti possono registrare variazioni anche notevoli nei livelli di alcolemia, in funzione: del genere (con differenze tra maschi e femmine), dell'età, della massa corporea (magrezza o obesità), della assunzione o meno di cibo (se a stomaco pieno o a digiuno), della consuetudine con cui si assume alcol, della presenza di malattie o condizioni psico fisiche individuali o genetiche, della assunzione di farmaci anche di uso comune (es. aspirina, antistaminici, anticoncezionali, antinfiammatori, antipertensivi, anticoagulanti, antibiotici, farmaci per il sistema nervoso).

Di conseguenza, a fronte delle molteplici variabili che possono influenzare il livello individuale di alcolemia, è nella pratica impossibile calcolare con precisione la quantità esatta di alcol da assumere senza superare il limite legale di alcolemia dello 0,5 grammi/litro.

Non esistono livelli di consumo alcolico sicuri alla guida.
Il comportamento più sicuro per prevenire un incidente alcolcorrelato è di evitare di consumare bevande alcoliche se ci si deve porre alla guida di un qualunque tipo di veicolo.

NOTA BENE: i valori di alcolemia riportati in tabella non hanno una validità legale, rappresentano solo una stima della concentrazione di alcol nel sangue conseguente all'assunzione di un'unità di bevanda alcolica e forniscono un valore puramente indicativo che non può essere in alcun modo acquisito come garanzia di sicurezza alla idoneità psico fisica alla guida.

info: 328 8978236 Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

TABELLA DESCRITTIVA DEI PRINCIPALI SINTOMI CORRELATI AI DIVERSI LIVELLI DI CONCENTRAZIONE ALCOLEMICA

(Art. 6 del decreto-legge 3 agosto 2007 n. 117 convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1, della legge 2 ottobre 2007, n. 160)

LIMITE LEGALE DEL TASSO ALCOLEMICO PER LA GUIDA: 0,5 GRAMMI per LITRO

Concentrazione di alcol nel sangue (g/L)	Sensazioni più frequenti (*)	Effetti progressivi e abilità compromesse (*)
0	Nessuna	Nessuna
0.1-0.2	Iniziale sensazione di ebbrezza Iniziale riduzione delle inibizioni e del controllo	Affievolimento della vigilanza, attenzione e controllo Iniziale riduzione del coordinamento motorio Iniziale riduzione della visione laterale Nausea
0.3-0.4	Sensazione di ebbrezza. Riduzione delle inibizioni, del controllo e della percezione del rischio	Riduzione delle capacità di vigilanza, attenzione e controllo Riduzione del coordinamento motorio e dei riflessi Riduzione della visione laterale Vomito
0.5 g/L : LIMITE LEGALE DEL TASSO ALCOLEMICO PER LA GUIDA		
0.5-0.8	Cambiamenti dell'umore Nausea, sonnolenza Stato di eccitazione emotiva	Riduzione della capacità di giudizio Riduzione della capacità di individuare oggetti in movimento e della visione laterale Riflessi alterati Alterazione delle capacità di reazione agli stimoli sonori e luminosi Vomito
0.9-1.5	Alterazione dell'umore Rabbia Tristezza Confusione mentale, disorientamento	Compromissione della capacità di giudizio e di autocontrollo Comportamenti socialmente inadeguati Linguaggio mal articolato Alterazione dell'equilibrio Compromissione della visione, della percezione di forme, colori, dimensioni Vomito
1.6-3.0	Stordimento Aggressività Stato depressivo Apatia Letargia	Compromissione grave dello stato psicofisico Comportamenti aggressivi e violenti Difficoltà marcata a stare in piedi o camminare Stato di inerzia generale Ipotermia Vomito
3.1- 4.0	Stato di incoscienza	Allucinazioni Cessazione dei riflessi Incontinenza Vomito Coma con possibilità di morte per soffocamento da vomito
Oltre 4	Difficoltà di respiro, sensazione di soffocamento Sensazione di morire	Battito cardiaco rallentato Fame d'aria Coma Morte per arresto respiratorio

(*) A parità di quantità di alcol assunto, sensazioni ed effetti sono estremamente variabili da soggetto a soggetto, con possibilità di manifestazioni anche opposte tra di loro; in tabella sono riportati sensazioni ed effetti più frequentemente rilevati.

info: 328 8978236 Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

ALLERGIE

ALLERGIA
INTOLLERANZA

INTOLLERANZE

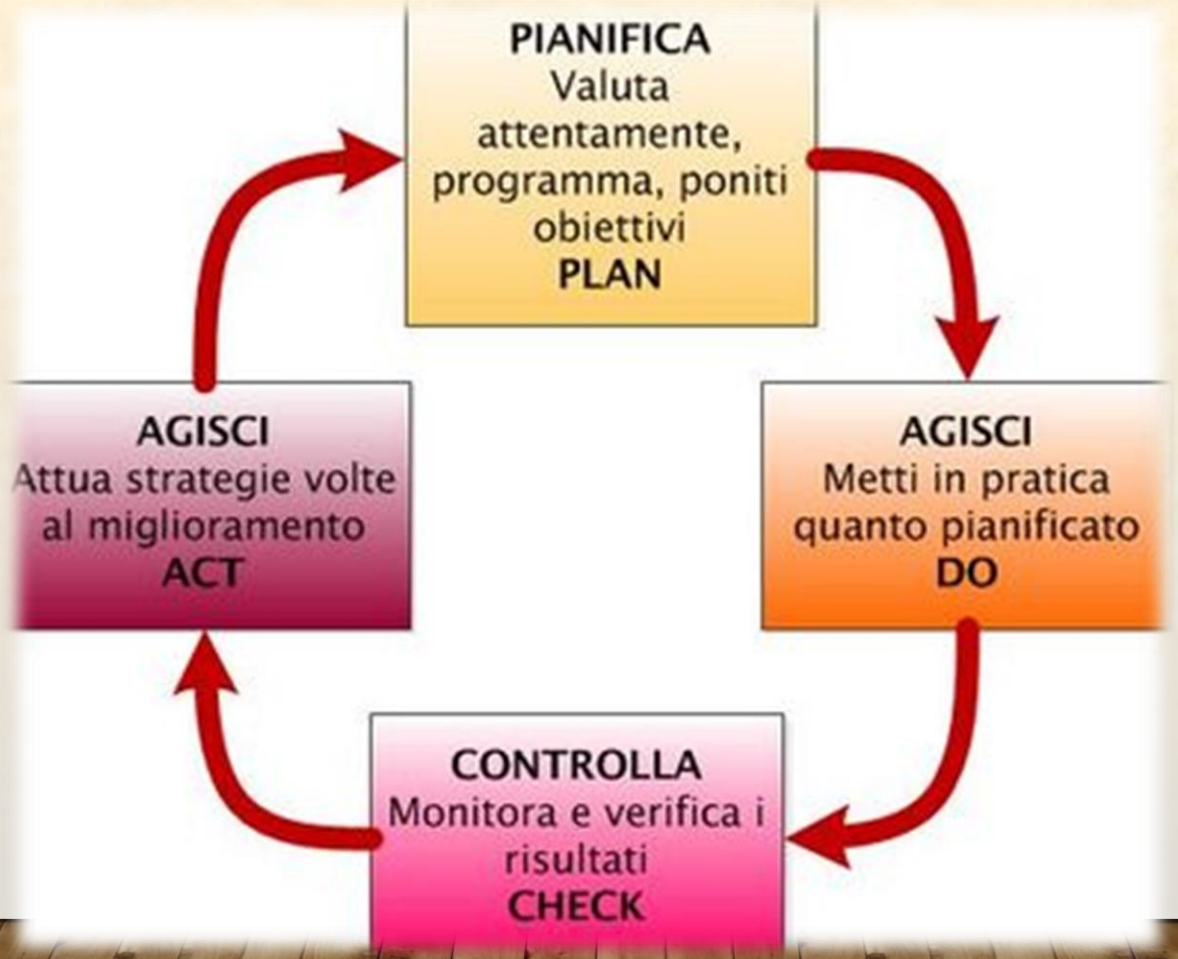
info: 328 8978236
Gianluca Tiberino

NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi



info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

PERICOLI

RISCHIO

GRAVITÀ

INDICE DI PERICOLOSITÀ

AVVERSARI

BATTERI

MICRORGANISMI PATOGENI

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

TOSSINA

MICRORGANISMI PATOGENI

SPORA

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

TOSSINFEZIONI — DOVUTE A BATTERI TOSSIGENI CHE INGERITI COLONIZZANO L'OSPITE E LIBERANO LE TOSSINE

INTOSSICAZIONI — DOVUTE A TOSSINE PREFORMATE NEGLI ALIMENTI E INGERITE COL CIBO

INFEZIONI — DOVUTE A BATTERI INVASIVI (PATOGENI) CHE DANNO MALATTIA SE INGERITI

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

APPLICAZIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO

BASATO SUI PRINCIPI HACCP

OSA DEVE AUTOCONTROLLARE CHE IL PRODOTTO FINALE

CONSUMATO DAL CONSUMATORE O DAL COMMENSALE SIA

«SALUBRE» SICURO DAL PUNTO DI VISTA MICROBIOLOGICO

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

5 FASI

1. GRUPPO HACCP
2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
3. UTILIZZAZIONE DEL PRODOTTO
4. DIAGRAMMA DI FLUSSO
5. VERIFICA DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO IN AZIENDA/IN LOCO

Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre

Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio

Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità

Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo

Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti)

Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate

Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare

Ordine Nazionale Biologi

Gianluca Tiberino
info: 328 8978236
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

AUTOCONTROLLO

SCHEDE DI MONITORAGGIO

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

ALLEGO
FILE PDF + VIDEO

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

ANTICOVID-19

RISTORAZIONE

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ristorazione sostenibile:
i tecnologi alimentari per la ripartenza in 10 punti.

1. Fare rete (condividere e uniformare il nuovo modo di fare ristorazione)
2. Rafforzare la formazione del personale
3. Disegno igienico
4. Criteri Minimi Ambientali (CAM)
5. Non spreco ma solidarietà
6. Food Safety
7. Menù sostenibile e Smart
8. Tecniche di preparazione e di cottura semplice e veloci
9. Informazione al cliente
10. Socialità: la distanza un nuovo modo per accogliere

ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI CAMPANIA E LAZIO

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236 Gianluca Tiberino

NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

TIMBRO

NUMERO MASSIMO DI PERSONE AMMESSE CONTEMPORANEAMENTE NEL LOCALE, SULLA BASE DEI PROTOCOLLI E DELLE LINEE GUIDA VIGENTI

_____

info: 328 8978236 Gianluca Tiberino

NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

AVVISO ALLA CLIENTELA IN QUESTO ESERCIZIO

MANTIENI LA DISTANZA INTERPERSONALE DI UN METRO

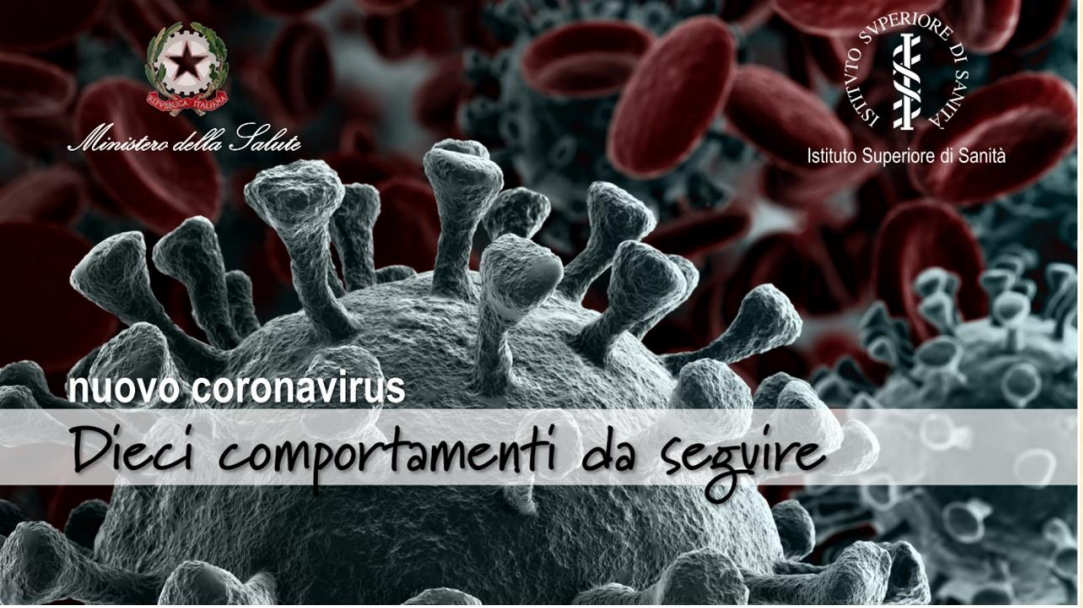
INDOSSA LA MASCHERINA

EDUCAZIONE
NUTRIZIONE
SICUREZZA
ALIMENTARE

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

- PRENOTAZIONE
- DELIVERY
- ASPORTO …PRENDO E PORTO VIA E NON CONSUMO IN LOCO O VICINO
- RISPETTO GLI ORARI DI APERTURA E DI CHIUSURA
- REGISTRAZIONE DEI COMMENSALI AL TAVOLO
- 4 PER TAVOLO SOLO CONVIVENTI
- MASCHERINA SI PUÓ TOGLIERE SOLO QUANDO IL COMMENSALE È SEDUTO
- RIDUZIONE DEI POSTI NEL RISPETTO DEL METRO DI DISTANZA



- ✓ LAVARSI LE MANI
- ✓ EVITA IL CONTATTO CON PERSONE CON INFEZIONI RESPIRATORIE ACUTE
- ✓ NON TOCCARTI OCCHI/NASO/BOCCA
- ✓ SE STARNUTISCI/TOSSISCI COPRITI
- ✓ NO FARMACI SENZA PRESCRIZIONE MEDICA
- ✓ USA DISINFETTANTE CLORO/ALCOL
- ✓ USO DELLA MASCHERINA PER I MALATI O COLORO CHE ASSISTONO I MALATI
- ✓ CANI/GATTI DI COMPAGNIA NON DIFFONDONO IL CORONAVIRUS
- ✓ CHIAMA 1500 PERI INFO O CHI TORNA DALLA CINA

info: 328 8978236 Gianluca Tiberino NUTRIMED TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Società Italiana di Pediatria

info: 328 8978236 Gianluca Tiberino NUTRIMED TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

CORONAVIRUS 19

- VIRUS A RNA
- COMUNE RAFFREDDORE
- MERS → SINDROME RESPIRATORIA MEDIORIENTALE
- SARS → SINDROME RESPIRATORIA ACUTA GRAVE
- NOVEL CORONAVIRUS → 2019-nCOV
- CONTAGIO → ANIMALI INFETI A UOMO
- CONTAGIO DIRETTO
- SINTOMI → FEBBRE, TOSSE, DIFFICOLTA' RESPIRATORIA, POLMONITE, SINDROME RESPIRATORIA ACUTA GRAVE, INSUFFICIENZA RENALE, MORTE
- CORRETTA IGIENE DELLE MANI
- EVITARE CONTATTO RAVVICINATO CON PERSONE CON SINTOMI INFLUENZALI RESPIRATORI

info: 328 8978236 Gianluca Tiberino NUTRIMED TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

fimp Federazione Italiana Medici Pediatri

info: 328 8978236 Gianluca Tiberino NUTRIMED TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

CORONAVIRUS 19

- SEI STATO IN ZONE INFETTE → CONTATTA IL MEDICO
- RECATI AL PRONTO SOCCORSO SOLO IN CASO DI ESTRAMA NECESSITA'
- LAVATI SPESSO LE MANI PER ALMENO 20 SECONDI
- SAPONE E GEL ALCOLICO 60% / DISINFETTANTI (CLORO)
- DISTANZA DI 1 MENTRO CON PERSONE INFETTE
- BAMBINO INFLUENZATO → TIENILO A CASA
- STARNUTIRE/TOSSIRE NEL GOMITO/GIRANDO LA TESTA
- TIENI PULITO LE SUPERFICI DI CASA/GIOCATTOLI

info: 328 8978236 Gianluca Tiberino NUTRIMED TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)
Ordine Nazionale Biologi
EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

Il Presidente del Consiglio dei Ministri

di cui all'allegato 10. Si raccomanda altresì l'applicazione delle misure di cui all'allegato 11; nelle giornate festive e prefestive sono chiusi gli esercizi commerciali presenti all'interno dei mercati e dei centri commerciali, gallerie commerciali, parchi commerciali ed altre strutture ad essi assimilabili, a eccezione delle farmacie, parafarmacie, presidi sanitari, punti vendita di generi alimentari, di prodotti agricoli e florovivaistici, tabacchi, edicole e librerie;

gg) le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie) sono consentite dalle ore 5:00 fino alle ore 18:00; il consumo al tavolo è consentito per un massimo di quattro persone per tavolo, salvo che siano tutti conviventi; dopo le ore 18,00 è vietato il consumo di cibi e bevande nei luoghi pubblici e aperti al pubblico; resta consentita senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai propri clienti, che siano ivi alloggiati; resta sempre consentita la ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto, nonché fino alle ore 22:00 la ristorazione con asporto, con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze; per i soggetti che svolgono come attività prevalente una di quelle identificate dai codici ATECO 56.3 e 47.25 l'asporto è consentito esclusivamente fino alle ore 18:00; le attività di cui al primo periodo restano consentite

Art. 14
Disposizioni finali

1.Le disposizioni del presente decreto si applicano dalla data del 16 gennaio 2021, in sostituzione di quelle del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 3 dicembre 2020, e sono efficaci fino al 5 marzo 2021.

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

DETERSIONE	RIMOZIONE DELLO SPORCO
DETERSIONE	RIMOZIONE DI MICRORGANISMI MEDIANTE USO DI ACQUA E SAPONE
DETERSIONE	ELIMINARE DALLE SUPERFICI DI LAVORO E ATTREZZATURE LO SPORCO VISIBILE DI NATURA ORGANICA (OLI - GRASSI - PROTEINE - ZUCCHERI)
DETERGENTI SANIFICANTI	RIMUOVONO LO SPORCO ABBASSANO LA CARICA MICROBICA ATTIVA RIDUCIAMO LA CARICA MICROBICA
DISINFEZIONE	DISTRUGGE I MICRORGANISMI PATOGENI
DISINFEZIONE	SI RIDUCE SENSIBILMENTE LA CARICA MICROBICA
DISINFESTAZIONE «DITTA SPECIALIZZATA»	ELIMINA: MOSCHE - SCARAFAGGI BLATTE - TOPI - RATTI → VETTORI DI MALATTIE INFETTIVE

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

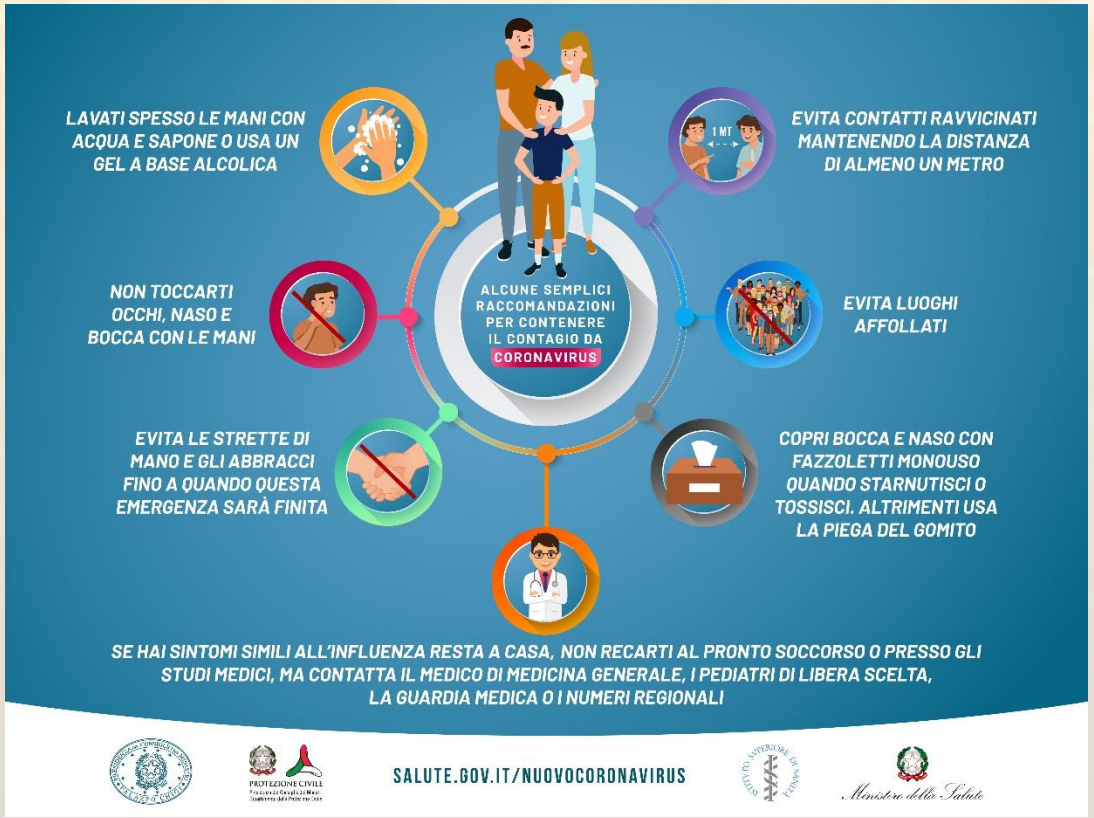
LEGGERE SEMPRE LE ISTRUZIONI - MODALITA' DI IMPIEGO – SCHEDE TECNICHE E DI SICUREZZA

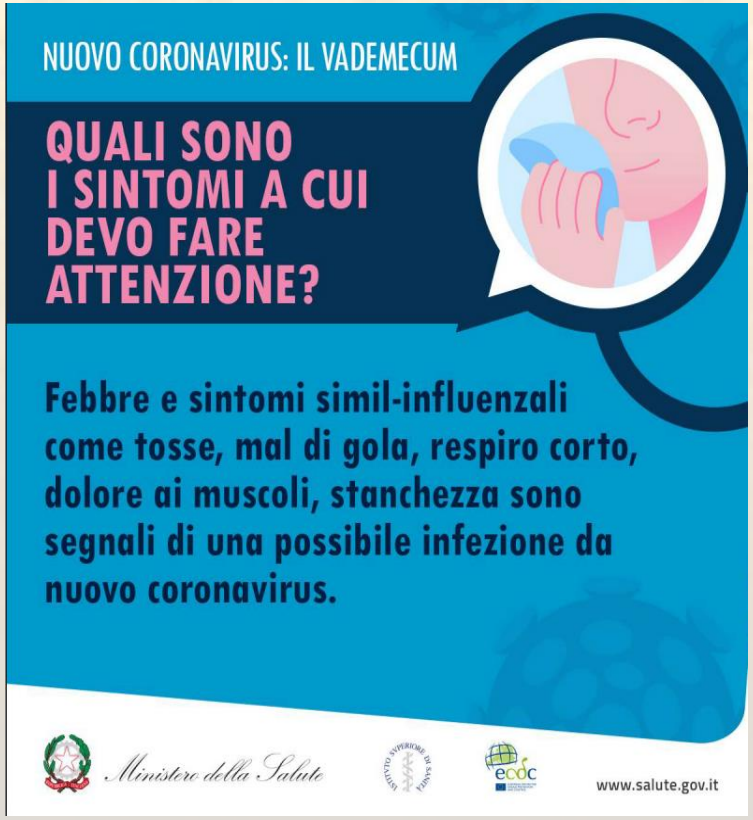
- ✓ IPOCLORITO DI SODIO 0,1% PER SUPERFICI
- ✓ IPOCLORITO DI SODIO 0,5% PER SERVIZI IGIENICI
- ✓ ETANOLO 62-71%
- ✓ PEROSSIDO DI IDROGENO 0,5%

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi





EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

NUOVO CORONAVIRUS: IL VADEMECUM

COSA FARE IN CASO DI DUBBI

1. Quali sono i sintomi a cui devo fare attenzione?
Febbre e sintomi simil-influenzali come tosse, mal di gola, respiro corto, dolore ai muscoli, stanchezza sono segnali di una possibile infezione da nuovo coronavirus.

2. Ho febbre e/o sintomi influenzali, cosa devo fare?
Resta in casa e chiama il medico di famiglia, il pediatra o la guardia medica.

3. Dopo quanto tempo devo chiamare il medico?
Subito. Se ritieni di essere contagiato, chiama appena avverti i sintomi di infezione respiratoria, spiegando i sintomi e i contatti a rischio.

4. Non riesco a contattare il mio medico di famiglia, cosa devo fare?
Chiama uno dei numeri di emergenza indicati sul sito www.salute.gov.it/nuovocoronavirus

5. Posso andare direttamente al pronto soccorso o dal mio medico di famiglia?
No. Se accedi al pronto soccorso o vai in un ambulatorio senza prima averlo concordato con il medico potresti contagiare altre persone.

6. Come posso proteggere i miei familiari?
Segui sempre i comportamenti di igiene personale (lavati regolarmente le mani con acqua e sapone o usa un gel a base alcolica) e mantieni pulito l'ambiente. Se pensi di essere infetto indossa una mascherina chirurgica, resta a distanza dai tuoi familiari e disinfetta spesso gli oggetti di uso comune.

7. Dove posso fare il test?
I test vengono eseguiti unicamente in laboratori del Servizio Sanitario Nazionale selezionati. Se il tuo medico ritiene che sia necessario un test ti fornirà indicazioni su come procedere.

8. Dove trovo altre informazioni attendibili?
Segui solo le indicazioni specifiche e aggiornate dei siti web ufficiali, delle autorità locali e della Protezione Civile.

9 marzo 2020

Ministero della Salute — Istituto Superiore di Sanità — ecdc

salute.gov.it/nuovocoronavirus

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

nuovo coronavirus

Ministero della Salute — Istituto Superiore di Sanità

Dieci comportamenti da seguire

1. Lavati spesso le mani con acqua e sapone o con gel a base alcolica
2. Evita il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute
3. Non toccarti occhi, naso e bocca con le mani
4. Copri bocca e naso con fazzoletti monouso se starnutisci o tossisci. Se non hai un fazzoletto usa la piega del gomito
5. Non prendere farmaci antivirali né antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico
6. Pulisci le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol
7. Usa la mascherina solo se sospetti di essere malato o se assisti persone malate
8. I prodotti «made in china» e i pacchi ricevuti dalla Cina non sono pericolosi
9. Gli animali da compagnia non diffondono il nuovo coronavirus
10. In caso di dubbi non recarti al Pronto Soccorso: chiama il tuo medico di base e segui le sue indicazioni

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

nuovo coronavirus

Consigli per gli ambienti chiusi

Ricambio dell'aria

- Garantire un buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti: casa, uffici, strutture sanitarie, farmacie, parafarmacie, banche, poste, supermercati, mezzi di trasporto.
- Aprire regolarmente le finestre scegliendo quelle più distanti dalle strade trafficate.
- Non aprire le finestre durante le ore di punta del traffico e non lasciarle aperte la notte
- Ottimizzare l'apertura in funzione delle attività svolte.

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Pulizia

- Prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggi attentamente le istruzioni e rispetta i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (vedi simboli di pericolo sulle etichette).
- Pulire i diversi ambienti, materiali e arredi utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o ipoclorito di sodio 0,5%. In tutti i casi le pulizie devono essere eseguite con guanti e/o dispositivi di protezione individuale.
- Non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti.
- Sia durante che dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione, arieggiare gli ambienti.

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Impianti di ventilazione

A casa

- Pulire regolarmente le prese e le griglie di ventilazione dell'aria dei condizionatori con un panno inumidito con acqua e sapone oppure con alcol etilico 75%.

Negli uffici e nei luoghi pubblici

- Gli impianti di ventilazione meccanica controllata (VMC) devono essere tenuti accesi e in buono stato di funzionamento. Tenere sotto controllo i parametri microclimatici (es. temperatura, umidità relativa, CO_2).
- Negli impianti di ventilazione meccanica controllata (VMC) eliminare totalmente il ricircolo dell'aria.
- Pulire regolarmente i filtri e acquisire informazioni sul tipo di pacco filtrante installato sull'impianto di condizionamento ed eventualmente sostituirlo con un pacco filtrante più efficiente.

A cura del Gruppo ISS "Comunicazione Nuovo Coronavirus"

Fonte ISS • 12 marzo 2020

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Lavare frequentemente
le mani è importante,
soprattutto quando trascorri
molto tempo fuori casa,
in luoghi pubblici.
Il lavaggio delle mani
è particolarmente importante
in alcune situazioni, ad esempio:

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

PRIMA DI

- mangiare
- maneggiare o consumare alimenti
- somministrare farmaci
- medicare o toccare una ferita
- applicare o rimuovere le lenti a contatto
- usare il bagno
- cambiare un pannolino
- toccare un ammalato

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

DOPO

- aver tossito, starnutito o soffiato il naso
- essere stati a stretto contatto con persone ammalate
- essere stati a contatto con animali
- aver usato il bagno
- aver cambiato un pannolino
- aver toccato cibo crudo, in particolare carne, pesce, pollame e uova
- aver maneggiato spazzatura
- aver usato un telefono pubblico, maneggiato soldi, ecc.
- aver usato un mezzo di trasporto (bus, taxi, auto, ecc.)
- aver soggiornato in luoghi molto affollati, come palestre, sale da aspetto di ferrovie, aeroporti, cinema, ecc.

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

OPERAZIONE	SI	NO
SANIFICAZIONE LOCALE		
ATTESTATO ESPORRE		
CORSI ALIMENTARISTA		
ATTESTATO MEDICO CURANTE		
DISPENSER IGIENIZZANTI		
SCHEDE PULIZA		
SCHEDE TEMPERATURA		
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE ADEGUATI		
ETICHETTA PRODOTTO ALIMENTARE DA CONSEGNARE		

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

IL PRESENTE MODULO E' PARTE INTEGRANTE DELLA PROCEDURA

DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO DA COVID-19

RESPONSABILE DELLA CONSERVAZIONE DEL PRESENTE MODULO E DEI DATI IN ESSO CONTENUTI E' L'OSA.

I DATI IN ESSO CONTENUTI SARANNO TRATTATI ESCLUSIVAMENTE PER LA GESTIONE DELL'EMERGENZA SANITARIA. IL PRESENTE MODULO VERRA' DISTRUTTO TRASCORSI 14 GIORNI DALLA SUA COMPILAZIONE

IL SOTTOSCRITTO_____

NATO A _____**IL**_____

NUMERO DI TELEFONO_____

CARTA D'IDENTITA'_____

SCADENZA_____

DICHIARA DI VOLER ESSERE CONTATTATO DALLA STRUTTURA NEL CASO CHE LA STESSA DOVESSE COMUNICARE INFORMAZIONI IMPORTANTI RELATIVE ESCLUSIVAMENTE ALL'EMERGENZA SANITARIA IN ATTO. SI IMPEGNA ALTRESI' A COMUNICARE TEMPESTIVAMENTE AL GESTORE L'EVENTUALE POSITIVITA' AL COVID-19 DI UNO DEI PRESENTI AL TAVOLO SE LA DIAGNOSI DOVESSE EESSERE EFFETTUATA NEI 14 GIORNI SUCCESSIVI ALLA COMPILAZIONE DEL PRESENTE MODULO. ALL'ATTO DELLA COMPILAZIONE DEL PRESENTE MODULO ***DICHIARA*** ALTRESI' CHE I COMMENSALI SEDUTI ALLO STESSO TAVOLO: NON SONO SOGGETTI AL RISPETTO DELLE MISURE DI DISTANZIAMENTO SOCIALE

LUOGO E DATA _____

FIRMA DEL COMPILATOIRE

_____

TIMBRO
AZIENDA

info: 328 8978236 Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236 Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

REGISTRO PRESENZE AVVENTORI

TAVOLO N° **N° PERSONE:**

SALA: **ORARIO:**

☐ **SIAMO TUTTI CONVIVENTI: FIRMA**_____

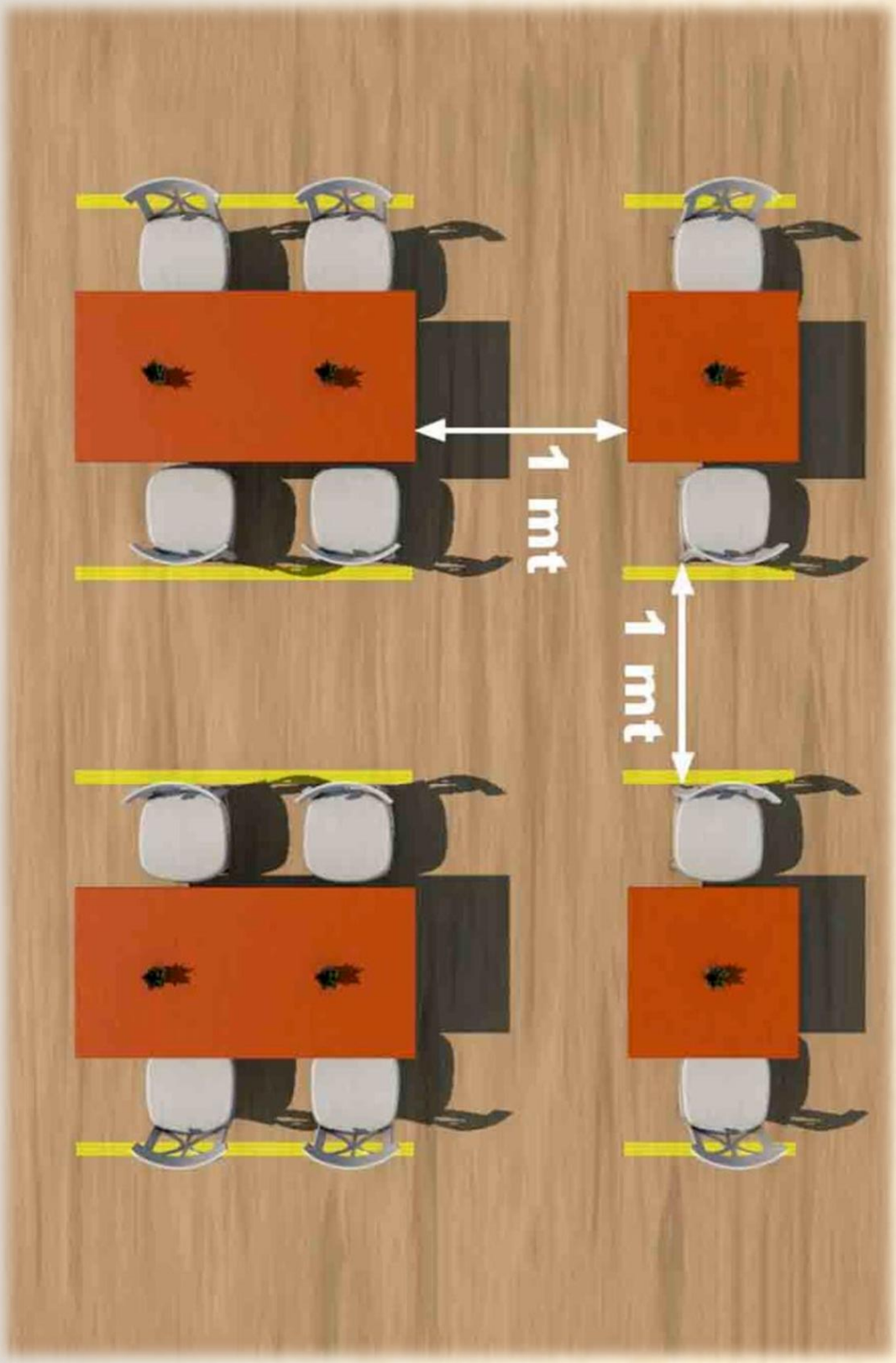
N°	COGNOME	NOME	CELL.
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

LUOGO E DATA_____

FIRMA DEL COMPILATORE

_____

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

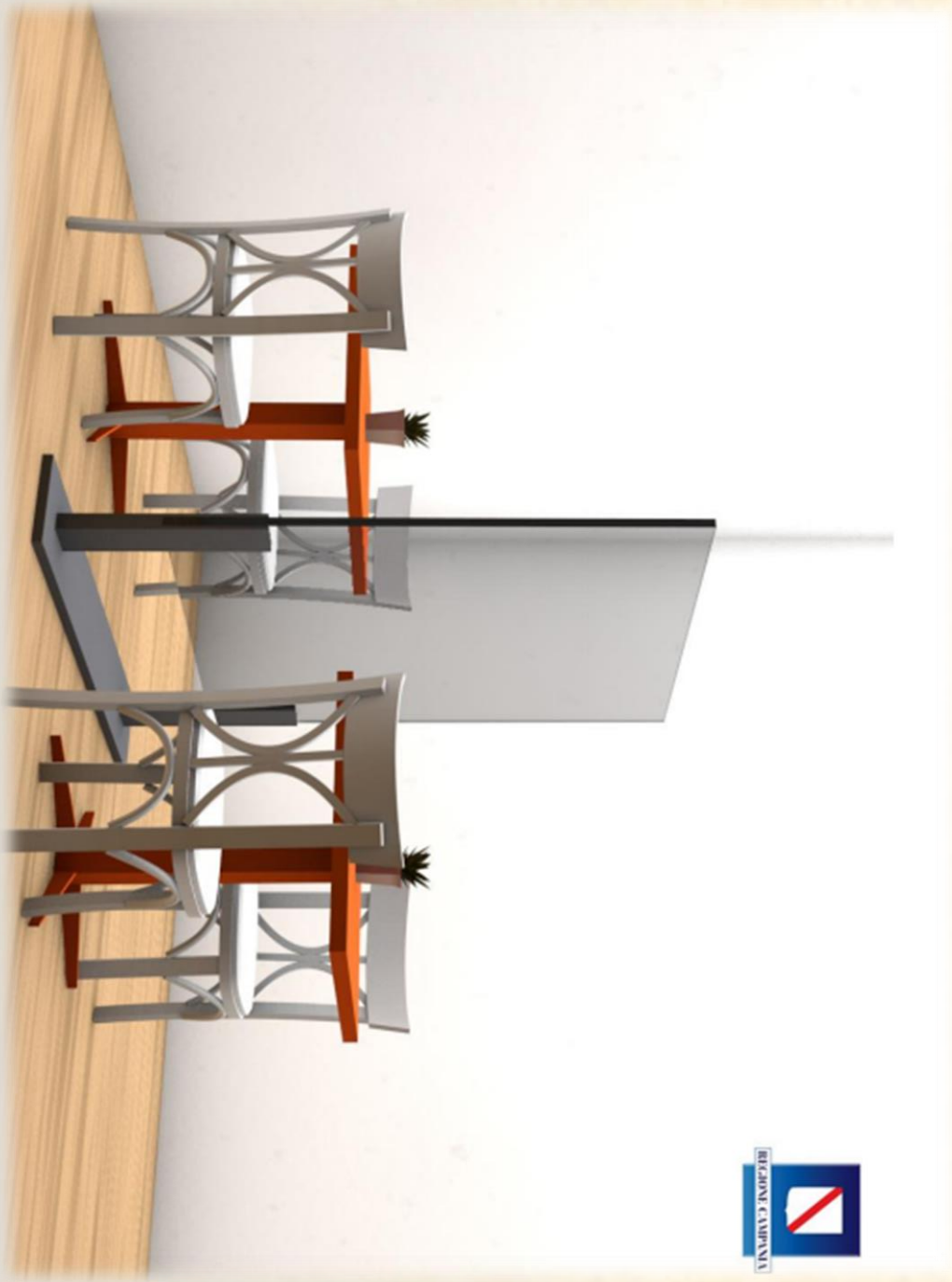


info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)



info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino

NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

PERTANTO MAGGIORE ATTENZIONE E' RIVOLTA AL DISTANZIAMENTO DEI TAVOLI PIU' CHE AL DISTANZIAMENTO FRA LE PERSONE CHE OCCUPANO LO STESSO TAVOLO ESSENDO CONVIVENTI

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

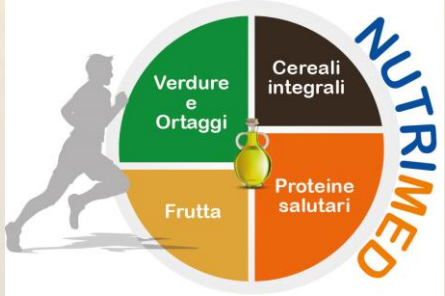
INDOSSARE LA MASCHERINA
LAVARSI FREQUENTEMENTE LE MANI
MANTENERE LA DISTANZA DI ALMENO 1-2 METRI
STARNUTIRE E TOSSIRE NEL GOMITO
NON TOCCARSI LA FACCIA

PER L'INGRESSO
E' OBBLIGATORIO
INDOSSARE LA
MASCHERINA

PER L'INGRESSO
È OBBLIGATORIO
INDOSSARE LA
MASCHERINA

di Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE OTACL 347
BIOLOGO NUTRIZIONISTA ONB 68136
Socio SINU Società Italiana Nutrizione Umana n°951
Sicurezza Alimentare - Haccp - Rec
Corsi di Formazione per Alimentarista
Studio della Composizione Corporea - Dieta Personalizzata
Via Giosuè Carducci, 1 - 84016 Pagani (SA)
Tel & Fax: 081 915240 - Cell. 328 8978236
e-mail: gianluca.tiberino@libero.it
www.nutrimedpagani.com
P.Iva: 04736050651

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)


Verdure e Ortaggi
Cereali integrali
Frutta
Proteine salutari
NUTRIMED

PER L'INGRESSO
E' OBBLIGATORIO
INDOSSARE LA
MASCHERINA

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

PROTOCOLLO DI SICUREZZA – ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV2

SETTORE DELLA RISTORAZIONE E BAR

PERMESSO - VERDE	NON E' PERMESSO - ROSSO
LAVORARE SE LA TEMPERATURA CORPOREA E' MINORE DI 37,5°C	ACCESSO AI RISULTATI POSITIVI NEGLI ULTIMI 14 GIORNI
TUTTI CON I DPI	AFFOLLAMENTO

COSA FARE – RISPETTARE

1. RISPETTARE LA DISTANZA DI ALMENO UN METRO
2. TAVOLI DISTANZIATI UN METRO SCHIENA - SCHIENA E TAVOLO - TAVOLO

OSA E PERSONALE

1. SI PRESENTANO SUL POSTO DI LAVORO CON MASCHERINE E GUANTI
2. INGRESSO → CONTROLLO DELLA TEMPERATURA CON UN TERMOMETRO AD INFRAROSSO
3. TEMPERATURA < 37,5°C → IDONEO AL LAVORO
4. SANIFICAZIONE DELLA MANI E DELLA CUTE
5. RECARSI NELLO SPOGLIATOIO UNO PER VOLTA → INDOSSARE GLI ABITI DA LAVORO E DPI
6. STABILRE UN CALENDARIO PER GLI APPROVVIGIONAMENTO
7. IL TRASPORTATORE RISPETTA LA DISTANZA DI UN MERO INDOSSANDO I DPI
8. LE FATTURE VENGONO INVIARE PER VIA TELEMATICA

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

PROTOCOLLO DI SICUREZZA – ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV2

SETTORE DELLA RISTORAZIONE E BAR

DPI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE
CUOCHI – PIZZAIOLI – AIUTANTI SENZA GUANTI MA CON MASCHERINA
ADDETTI ALLE PULIZIE MASCHERINE – GUANTI IN LATTICE, OCCHIALI/VISIERA
OSA DEVE FORNIRE GUANTI IN LATTICE CAMERIERI – CASSIERI- RECEPTIONISTI

COME SMALTIRE DPI
CHIUDERE ADEGUATAMENTE I SACCHI UTILIZZANDO GUANTI MONOUSO
NON SCHIACCIARE E COMPRIMERE I SACCHI CON LE MANI
SMALTIRE IL RIFIUTO QUOTIDIANAMENTE
EVITARE L'ACCESSO DI ANIMALI DI COMPAGNIA AI LOCALI DOVE SONO PRESENTI I SACCHETTI DI RIFIUTI

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

KIT PROTETTIVO

Presso la struttura dovrebbe essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi:

mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza

protezione facciale e guanti (usa e getta)

grembiule protettivo (usa e getta)

tuta e maniche lunghe a tutta lunghezza

disinfettante/salviette germicidice per la pulizia delle superfici e tessuti

sacchetto monouso per i rifiuti a rischio biologico

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

COME DEVO METTERE E TOGLIERE LA MASCHERINA?

Ecco come fare:

EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

Gianluca Tiberino
NUTRIMED
info: 328 8978236
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

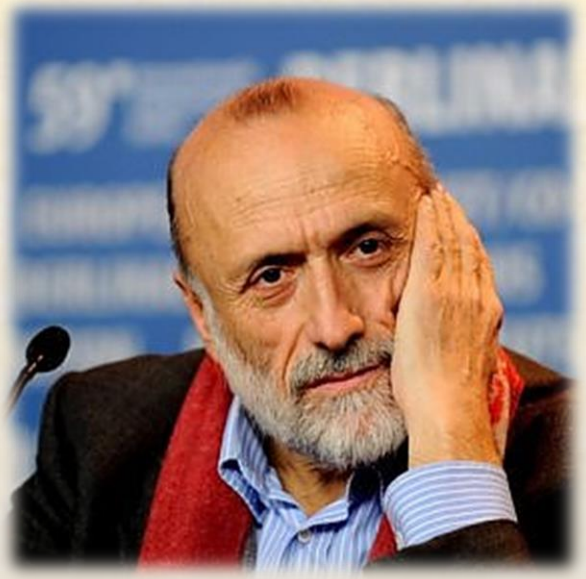
info: 328 8978236
Gianluca Tiberino

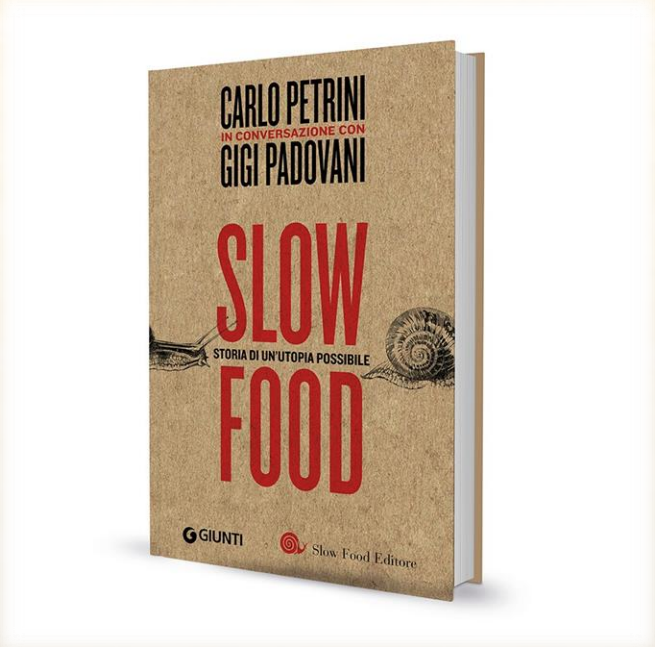
NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi





EDUCAZIONE NUTRIZIONE SICUREZZA ALIMENTARE

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino

NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

info: 328 8978236
Gianluca Tiberino
NUTRIMED
TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

Ordine Nazionale Biologi

GRAZIE PER L'ASCOLTO!