

GLOSSARIO HACCP

- **ALLERGENE**: una proteina o un composto che provoca una reazione avversa in un segmento della popolazione.
- **BUONE PRATICHE DI IGIENE**: insieme di requisiti strutturali e di norme comportamentali per la gestione degli aspetti di sicurezza alimentare.
- **CATENA DEL FREDDO**: il mantenimento dei prodotti refrigerati, congelati e surgelati a una temperatura di conservazione costante, e comunque inferiore rispettivamente ai +4°C, -18 °C e, lungo tutto il percorso dalla produzione alla vendita. NB Le temperature di riferimento per il mantenimento della catena del freddo potrebbero anche variare in funzione della natura degli alimenti e dei requisiti di temperatura stabiliti dal produttore senza, con questo, cambiare il significato del termine "catena del freddo" e le sue implicazioni pratiche
- **CONTAMINAZIONE CROCIATA**: il passaggio diretto o indiretto di microbi patogeni (che causano malattie) da alimenti contaminati (solitamente crudi) ad altri alimenti. NB La contaminazione crociata può anche avvenire per il tramite di impianti, attrezzature, utensili, abbigliamento, ecc. contaminati e non adeguatamente puliti e/o disinfettati
- **DETERSIONE**: rimozione dello sporco organico e inorganico attraverso l'uso di procedimenti fisici e/o prodotti chimici.
- **DISINFESTAZIONE**: insieme di mezzi e attività per la prevenzione, riduzione ed eliminazione degli animali infestanti (per esempio: roditori, insetti volanti, insetti striscianti e altri animali indesiderati).
- **DISINFEZIONE**: la riduzione, per mezzo di agenti chimici e/o metodi fisici, del numero di microrganismi nell'ambiente, sino a un livello tale da non compromettere la sicurezza o l'idoneità dell'alimento.
- **FIFO** (First In First Out): procedura/sistema per la rotazione dei prodotti in modo da favorire l'utilizzo/uscita di quelli con scadenza più prossima.*

- **LEGAME CALDO**: mantenimento costante degli alimenti da consumarsi caldi, dalla produzione alla somministrazione, a una temperatura non inferiore a 65°C.
- **MICROORGANISMO (O MICROBO) PATOGENO**: agente biologico capace di causare malattie alimentari (intossicazioni o tossinfezioni alimentari).
- **PULIZIA**: la rimozione dello sporco visibile (terra, residui di cibo, sporcizia, grasso o altro materiale indesiderabile).
- **PUNTO DI FUMO**: la temperatura a cui un grasso alimentare riscaldato comincia a decomporsi (idrolizzarsi) alterando la propria struttura molecolare e formando acroleina, una sostanza tossica e cancerogena. È così detto in quanto il grasso inizia a sviluppare fumo, fastidioso per inalazione e per gli occhi, proprio a causa del contenuto in acroleina.
- **SANIFICAZIONE**: combinazione delle attività di detersione e disinfezione.

APPROFONDIMENTO CIRCA LO STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

Il corretto stoccaggio delle materie prime in un'attività del settore alimentare è un'operazione fondamentale per aumentare la conservabilità degli alimenti, garantire la loro salubrità ed evitare inutili sprechi di cibo e danni all'ambiente

Spesso la fase di stoccaggio viene erroneamente considerata meno importante di altre operazioni intraprese all'interno dell'attività di ristorazione, come ad esempio la preparazione degli alimenti e la loro successiva cottura.

Le corrette modalità di stoccaggio delle materie prime sono operazioni fondamentali per aumentare la conservabilità degli alimenti, garantirne la salubrità ed evitare inutili sprechi di cibo, i quali si traducono con un forte danno ambientale oltre che ad una mera perdita di denaro.

La qualità del singolo alimento attraverso la manipolazione da parte dell'uomo diminuisce nel tempo.

Seguendo questo principio, per offrire piatti/preparazioni di prima scelta, bisognerà obbligatoriamente partire da alimenti di alta qualità, che potranno essere mantenuti tali solo grazie ad un frequente approvvigionamento (aumentare le giornate in cui il fornitore consegna la merce) ed uno **stoccaggio funzionale** per mantenere intatte le caratteristiche nutrizionali, sensoriali.

Per gestire in maniera ottimale il proprio magazzino, bisogna partire da una corretta politica di approvvigionamento, la quale dovrà essere pensata e modellata sulle caratteristiche del singolo punto vendita, prendendo in considerazione i suoi volumi di consumo e lo spazio a disposizione per decidere la frequenza di approvvigionamento considerando anche la "shelf life" (conservabilità) dei beni acquistati. Una volta acquistati i beni in proporzione agli spazi a disposizione (per non sovraccaricare i motori degli impianti refrigeranti, gestire meglio le scadenze dei prodotti e mantenere un livello igienico maggiore dei magazzini) il secondo passo è attuare una corretta **rotazione degli alimenti**.

La stessa può essere fatta con l'impiego della logica ***"fifo" (first in, first out) ovvero, a parità di bene alimentare, il primo alimento che entra in magazzino sarà il primo alimento ad essere usato, così da smaltire sempre gli alimenti con data di scadenza più prossima per primi.**

Per garantire il profilo igienico e migliorare la conservabilità durante lo stoccaggio si deve sempre tener conto di alcune prassi operative come la separazione per categoria merceologiche dei prodotti in ingresso, la protezione delle materie prime aperte o semilavorati in adeguati contenitori e/o pellicole per evitare contaminazioni crociate, il monitoraggio delle temperature delle dotazioni frigorifere a seconda della tipologia di alimento stoccato.

Di seguito vediamo una tabella riassuntiva delle principali operazioni da intraprendere per effettuare un corretto stoccaggio degli alimenti.

NON DEPERIBILI - prodotti da conservare a temperatura ambiente	DEPERIBILI - prodotti da conservare a temperatura controllata
<ul style="list-style-type: none"> • rimuovere l'imballo secondario (ad esempio cartoni o cassette in legno) • mantenere tutte le derrate sollevate dai pavimenti di almeno 20 cm (con pedane areate o scaffalature) • disporre le derrate sulle scaffalature separando le diverse tipologie alimentari • garantire sufficiente areazione distanziando riso, pasta secca, farina e legumi • richiudere sempre le confezioni aperte in modo da evitare fuoriuscita del prodotto e prevenire la formazione di insetti • non conservare gli alimenti aperti in magazzino ma in cucina all'interno di armadi chiusi 	<ul style="list-style-type: none"> • rimuovere l'imballo secondario (es: cartoni o cassette in legno) • posizionamento di verdure fresche "sporche" sul ripiano in basso e quelle pulite, e non presente il frigorifero di giornata, su ripiani alti • mantenere tutte le derrate sollevate dai pavimenti di almeno 20 cm (con pedane areate o scaffalature nelle celle o ripiani nei frigoriferi) • disporre le derrate in varie dotazioni frigorifere secondo categoria merceologica (ortofrutta e uova, prodotti carnei, salumi, formaggi, bevande, ecc.) • conservare i semilavorati in contenitori chiusi e idonei (plastica o acciaio) contrassegnati con apposita etichetta • riporre le derrate negli impianti frigoriferi in modo che l'aria possa circolare liberamente attorno ad esse

Lo stoccaggio delle materie prime deperibili dev'essere visto come un sistema dinamico, con un'alta rotazione delle derrate a garanzia di un sistema che favorisce la qualità percepita dal consumatore e permette di ridurre lo spreco alimentare. Saper gestire il proprio magazzino significa conoscere il proprio business ed evitare inutili accumuli di prodotti inutilizzati, con conseguente perdita di denaro e spazio.