

Igiene alimentare

Le attività commerciali che stanno aprendo o riaprendo devono garantire che tutti i controlli sull'igiene degli alimenti siano aggiornati.

Lista di verifica essenziale

- ☑ **Controlla l'approvvigionamento idrico** - per i rischi di legionella, consulta il sito <https://www.hse.gov.uk/news/legionella-risks-during-coronavirus-outbreak.htm>
- ☑ **Controlla che la caldaia dell'acqua calda funzioni** e che disponi di acqua calda e fredda in tutti i lavandini e lavabi.
- ☑ **Le tue forniture di gas ed elettricità sono sicure?** – potresti dover far testare la fornitura da un professionista registrato.
- ☑ **Assicurati che le uscite antincendio siano libere**, ricordati per esempio di non impilare sedie e tavoli davanti alle uscite.
- ☑ **Il tuo contratto per lo smaltimento rifiuti è ancora valido?** I bidoni sono in buone condizioni? C'è un'area dove i bidoni sono sistemati in modo pulito e ordinato?
- ☑ **Controlla i tuoi locali per individuare segni della presenza di parassiti o punti di accesso dai quali possano entrare.** Prendi in considerazione la possibilità di fare un contratto per il controllo dei parassiti o un'ispezione preapertura.
- ☑ **Verifica il corretto funzionamento dei tuoi dispositivi e impianti** (frigoriferi, congelatori, cucine, forni a microonde, sistemi di aspirazione, scaldavivande).
- ☑ **Controlla le apparecchiature di monitoraggio**, ad esempio verifica che i termometri a sonda, i termometri per frigoriferi e congelatori siano puliti e funzionanti. Calibra i termometri a sonda utilizzando ghiaccio e acqua bollente.
- ☑ **Pulisci accuratamente** e igienizza l'intero locale (tutte le attrezzature e gli utensili).
- ☑ **Svuota le macchine del ghiaccio**, puliscile accuratamente e disinfettale prima di riempirle.
- ☑ **Pulisci accuratamente e metti in funzione le lavastoviglie** e quelle idonee al lavaggio dei bicchieri, facendole girare vuote al ciclo più caldo prima dell'uso.
- ☑ **Controlla le date di scadenza** e le diciture “da consumarsi preferibilmente entro il” sui prodotti in magazzino e butta i prodotti scaduti.

- ☑ **Controlla che gli imballi degli alimenti** siano ancora in buone condizioni, puliti e adatti all'uso.
- ☑ Assicurati che **le uniformi del personale**, i grembiuli e i dispositivi di protezione personale siano in buone condizioni e puliti.
- ☑ **Revisiona e aggiorna** il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, ad esempio le procedure della regolamentazione Safer Food Better Business, in modo che riflettano eventuali cambiamenti nella tua attività commerciale.
<https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business-sfbb>
- ☑ **Considera gli allergeni** - hai apportato dei cambiamenti al menù, hai cambiato fornitore o ingredienti e devi pertanto aggiornare le tue informazioni sugli allergeni? Fai i necessari aggiornamenti. **<https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>**
- ☑ **Rivedi e aggiorna il programma di pulizia** in modo che includa una pulizia più frequente di tavoli, sedie, maniglie e altre superfici che entrano in contatto diretto con le mani. Controlla che i prodotti chimici non siano scaduti e smaltisci tutte le sostanze chimiche diluite prima della chiusura dell'attività.
- ☑ La formazione del personale, compresa quella relativa alle procedure COVID 19, è aggiornata? Ad esempio, il lavaggio più frequente delle mani. **<https://www.nhs.uk/live-well/healthy-body/best-way-to-wash-your-hands/>**
- ☑ Informa il personale riguardo alle procedure di notifica delle malattie. Controlla eventuali malattie segnalate dal personale, con sintomi correlati al COVID, malesseri e diarrea.

Per ulteriori informazioni visita il sito **<https://www.food.gov.uk/business-guidance/reopening-checklist-for-food-businesses-during-covid-19>**

Consulta la pagina Risorse per le Attività Commerciali per scaricare utili poster e liste per effettuare i controlli - disponibili in inglese e in altre 9 lingue
www.sheffield.gov.uk/home/business/coronavirus-business-resources/

www.sheffield.gov.uk/coronavirus-business