

MANUALE HACCP: SEZIONE FRIGORIFERI

Non inserire cibi caldi nei frigoriferi. Oltre a consumare maggiore energia elettrica per raffreddarlo, il calore causa anche la formazione della brina.

Pulire e lavare completamente i frigoriferi ogni lunedì o martedì spostando i cibi nei contenitori termici. Operazione da fare a corrente staccata.

Usare il frigo a colonna per la carne ed il pesce, tenendoli in contenitori separati. La temperatura di questo frigo va mantenuta tra + 2 e +4°. Se al mattino si trova la temperatura sopra i 4° verificare immediatamente con la sonda la temperatura interna dei cibi. Se questa non supera i 4° mettere tutte le carni ed il pesce nei contenitori termici di riserva fino al ripristino della temperatura.

Se al mattino si trova la temperatura sopra i 4° verificare immediatamente con la sonda la temperatura interna dei cibi cotti posti più in alto. Se questa non supera i 5° mettere tutti i cibi cotti nel frigorifero di riserva. Frutta, uova, verdura e tome possono attendere 24 ore la riparazione del guasto.

Aprire le porte dei frigoriferi il tempo più breve possibile.

Prima di mettere gli alimenti cotti in frigo, raffreddarli rapidamente con getti d'acqua sul recipiente o in inverno con la neve.

NESSUN ALIMENTO FRESCO O COTTO VA MESSO IN CONGELATORE.

In congelatore si tengono solo i surgelati per lo stretto tempo necessario. Mai più di una settimana.

Non mettere il pane nel congelatore, ma nel frigo, chiuso nel suo sacco e impermeabilizzato con sacco pvc per alimenti.

Per scongelare gli alimenti trasferiteli dal congelatore al vano frigorifero. In questo modo cederanno freddo e inoltre lo scongelamento sarà più igienico.

Controllare regolarmente le guarnizioni del frigorifero e del congelatore. Se sono danneggiate chiamare l'assistenza per la sostituzione. Disinfettare le guarnizioni ogni settimana, quando si lava il frigorifero.

Pulire una volta al mese la serpentina del posto dietro al frigorifero per togliere la polvere che si deposita col tempo, facendo coincidere questa operazione con la sbrinatoria o lavaggio del frigo. Fate attenzione, è un'operazione da compiere quando il frigorifero non è sotto corrente.