

MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI

- **Lavarsi accuratamente le mani prima di manipolare i prodotti alimentari e ad ogni interruzione del lavoro**
- **Tenere separati i prodotti contaminati da quelli cotti o pronti al consumo**
- **Non usare gli stessi utensili e piani di lavoro senza averli lavati e disinfettati**
- **Lavarsi bene le mani anche dopo aver toccato carni, uova, pollame, pesce**
- **Indossare abiti da lavoro puliti e copricapo che deve contenere la capigliatura**
- **Se si lavora su ripieni e impasti indossare la mascherina**
- **Non indossare anelli, bracciali, orologi, orecchini**
- **Evitare le soste prolungate degli alimenti a temperatura tra 10 °C e 55 °C.**

Controllare con i termometri

- **Non introdurre oggetti di vetro, graffette, piccoli oggetti nei locali:**

ATTENZIONE AI CORPI ESTRANEI

- **Nei locali di lavorazione è VIETATO FUMARE**