

## **MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI**

Lavarsi accuratamente le mani prima di manipolare i prodotti alimentari ed a ogni interruzione di 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 sopravveste, copricapo che deve contenere la capigliatura e, eventualmente, copribarba.

Se si lavora su ripiani e impasti indossare la mascherina.

Non indossare anelli, bracciali, orologi, orecchini. Via le penne dal taschino.

Evitare le soste a temperatura tra i 10 e 55 °C: controllare con i termometri.

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

**ATTENZIONE AI CORPI ESTRANEI**

**NEI LOCALI DI LAVORO E' VIETATO FUMARE**

da affiggere in:

- locali di vendita
- locali di somministrazione
- locali all'aperto
- locali di produzione, preparazione e cottura