

Gestione sicura degli alimenti

Igiene alimentare

Per garantire una gestione sicura degli alimenti, le linee guida sull'igiene alimentare devono essere applicate durante tutto il campo (23.07-06.08). Le linee guida sono elencate in wikimova all'indirizzo www.mova.ch/it/kochen e nel ricettario *mmhmova* a pagina 6.

In breve valgono le regole seguenti:

- Lavare regolarmente le mani
- Fare il pieno ogni giorno di nuova acqua potabile, utilizzando taniche pulite
- Conservare gli alimenti delicati in un luogo fresco fino al momento del consumo
- Conservare al fresco gli avanzi di cibo già cucinato
- Mantenere la pulizia e l'ordine (separare gli alimenti / lavare frutta e verdura con acqua potabile / pulire bene le attrezzature e le superfici, cambiare regolarmente gli asciugapiatti e gli stracci, ecc.)
- Smaltire giornalmente i rifiuti

Dal momento in cui gli alimenti vengono ritirati presso il punto di ritiro o acquistati presso il negozio Migrova, la responsabilità della gestione sicura degli alimenti ricade sulle unità.

Con la seguente firma, confermo a nome della direzione dell'unità di aver letto e compreso i punti elencati sopra e di metterli in pratica al meglio delle mie conoscenze e con coscienza.

ID cucina di unità: _____

ID(s) o nome/i dell'unità: _____

Luogo: _____ Data: _____

Nome e cognome membro del team cucina/animatori: _____

Firma membro del team cucina/animatori: _____