

AMBIENTI PULITI

Assicurarsi che le postazioni per il lavaggio delle mani siano visibili, facilmente accessibili e ben attrezzate



Definire regolari protocolli di pulizia per le superfici a contatto con gli alimenti e le superfici non a contatto con gli alimenti



CIBI SICURI

Definire con i fornitori un protocollo d'ispezione di tutte le consegne di alimentari



Stabilire delle procedure e fornire attrezzature per la pulizia di superfici, attrezzi e utensili, nonché per la cottura dei cibi



Affiggere le corrette procedure per lo stoccaggio dei cibi presso i frigoriferi e le aree di stoccaggio



ECOLAB®

Everywhere It Matters.™

LA SICUREZZA ALIMENTARE È IMPORTANTE: 10 CONSIGLI PER UN EFFICACE PROGRAMMA DI SICUREZZA ALIMENTARE



VISIBILITÀ E CONFORMITÀ



Avviare un rapporto con l'autorità sanitaria locale e approfittare delle ispezioni per definire le best practice della propria attività



Condurre regolari valutazioni per monitorare i progressi e identificare le opportunità di miglioramento



Comunicare con il settore per essere sempre informati riguardo alle novità in materia di normative e problematiche nel campo della sicurezza alimentare

ADDESTRAMENTO E INFORMAZIONI



Fornire un addestramento rigoroso in materia di sicurezza alimentare ai nuovi assunti, così come offrire corsi di aggiornamento a tutto il personale



Affiggere cartelli nelle aree rilevanti per rammentare sempre le best practice