



CONTROLLO IN CUCINA

Dalla ricezione allo smaltimento, ogni fase deve garantire sicurezza alimentare e conformità igienica

CRISTINA CARDINALI

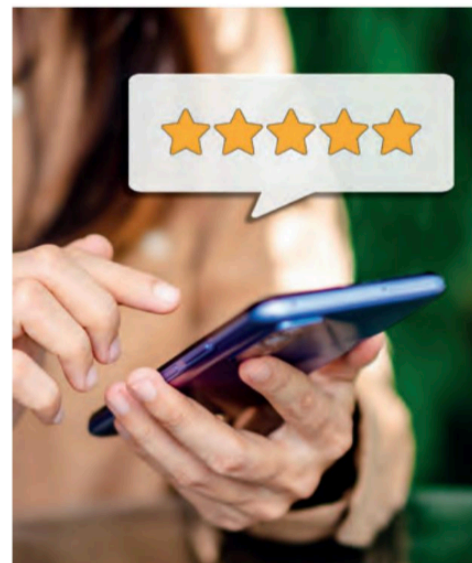
In una cucina professionale, la qualità del servizio passa anche – e soprattutto – da ciò che non si vede: il rispetto delle norme igieniche, l'attenzione al controllo delle materie prime, la corretta conservazione degli alimenti e la gestione responsabile dei rifiuti. L'ambito Horeca, per sua natura, è sottoposto a standard stringenti e a una vigilanza costante, perché opera a diretto contatto con il consumatore. È quindi fondamentale impostare un sistema organizzativo solido, dove ogni fase, dalla ricezione delle derrate alimentari allo smaltimento dei rifiuti, sia regolata da procedure chiare, condivise e costantemente verificate.

Il primo momento delicato è la consegna delle materie prime. È importante che l'orario sia concordato in modo da assicurare la presenza di un operatore incaricato del controllo. La merce va ispezionata con attenzione: i sensi, vista, olfatto e tatto sono infatti un primo strumento efficace per valutare freschezza e conformità. Ma è fondamentale anche l'uso di strumenti di misurazione come il termometro, soprattutto nei mesi più caldi. I prodotti devono essere integri, puliti, ben etichettati e conformi agli standard previsti.

Particolare attenzione va posta alla temperatura di trasporto e alla separazione tra categorie diverse, per evitare contaminazioni. La compilazione di una scheda di accettazione consente di documentare tutti i controlli effettuati e di intervenire tempestivamente in caso di non conformità, adottando le misure correttive necessarie.

Una volta accettate, le derrate alimentari devono essere immediatamente trasferite nelle aree di stoccaggio, riducendo al minimo il tempo di permanenza a temperatura ambiente. L'organizzazione del magazzino refrigerato è cruciale. I prodotti vanno separati per tipologia e conservati secondo la temperatura ideale: carni e cibi cotti tra 0 e 4 °C, verdure tra 5 e 10 °C, salumi e latticini nuovamente tra 0 e 4 °C. Quando le attrezzature non permettono una suddivisione così dettagliata, è importante almeno differenziare verticalmente i ripiani e proteggere ogni alimento con pellicole o contenitori chiusi. Mai accatastare i prodotti: ogni forma di contatto diretto va evitata. Per garantire una conservazione efficace, la manutenzione degli impianti frigoriferi deve essere regolare. Le attrezzature devono essere in grado di mantenere la temperatura impostata anche in caso di aperture frequenti. È consigliabile dotarsi di sistemi di monitoraggio che rilevino eventuali sbalzi termici, così da intervenire prontamente. Anche la pulizia delle celle e dei frigoriferi deve seguire un piano regolare: sporco e residui organici rappresentano un potenziale rischio di contaminazione e compromissione della sicurezza alimentare.

Il controllo non si esaurisce con la conservazione, anche durante la fase di utilizzo delle materie prime è essenziale continuare a monitorare lo stato degli alimenti. Colore, consistenza e odore possono indicare eventuali alterazioni. Per la carne, ad esempio, è importante verificare l'assenza



UNA CUCINA PULITA NON È SOLO UN AMBIENTE SICURO, MA ANCHE IL SEGNO TANGIBILE DI UN'ORGANIZZAZIONE EFFICIENTE E DI UNA GESTIONE RESPONSABILE

di liquidi anomali o ghiaccio in eccesso nel caso di prodotti congelati. Per le verdure, appassimenti o macchie sono segnali di deperimento e per le uova, guscio pulito e integro e etichettatura leggibile sono requisiti minimi.

Altro momento delicato è la gestione dei rifiuti. In una cucina professionale, la produzione di scarti è inevitabile, ma va gestita in modo razionale e conforme alle normative. I contenitori per i rifiuti devono essere capienti, realizzati con materiali lavabili, dotati di coperchio e preferibilmente con apertura a pedale, per ridurre al minimo il



contatto delle mani. La loro collocazione deve essere studiata per non interferire con le zone di preparazione, e l'area dedicata deve essere mantenuta sempre pulita. In caso di raccolta non quotidiana, è necessario prevedere un sistema di refrigerazione per lo stoccaggio temporaneo dei rifiuti organici.

Particolare attenzione richiedono i sottoprodotti di origine animale, come ossa, frattaglie o scarti di lavorazione della carne, che rientrano nei rifiuti di categoria III

non destinati al consumo umano. Questi devono essere raccolti in contenitori sigillati, conservati in freezer appositi e smaltiti da aziende autorizzate. È necessario apporre una chiara etichetta che ne identifichi la natura, così da evitarne l'uso improprio e garantire la tracciabilità.

Un'altra categoria da gestire con cura è quella degli alimenti scaduti. Non tutti gli scarti sono uguali: un pacco di biscotti scaduto, ad esempio, può essere smaltito come rifiuto organico (previa separazione dall'imballo), mentre una confezione di carne scaduta richiede un trattamento da rifiuto speciale. Tutti i prodotti non più idonei al consumo devono essere registrati e tracciati, secondo le disposizioni del Manuale di Autocontrollo HACCP. La registrazione su apposita scheda è obbligatoria e deve essere sempre disponibile in caso di controllo da parte delle autorità sanitarie.

A questo si aggiunge la necessità di una pulizia strutturata e sistematica delle attrezzature, degli utensili, delle superfici e dell'ambiente cucina. Ogni strumento a contatto diretto o indiretto con gli alimenti, dai coltelli ai taglieri, dalle affettatrici ai banchi di lavorazione, deve essere igienizzato con regolarità, seguendo un piano di sanificazione preciso e documentato. Le superfici di lavoro vanno pulite al termine di ogni preparazione e, se necessario, tra una lavorazione e l'altra, in particolare

quando si manipolano alimenti di diversa natura. Anche le attrezzature più ingombranti, come forni, frigoriferi, abbattitori e cappe, devono essere sottoposte a manutenzione e pulizia periodica, compresi i filtri, le guarnizioni e i punti meno visibili. La stessa attenzione va riservata ai pavimenti, agli scarichi e agli elementi strutturali della cucina. Ogni operazione deve essere tracciata con apposite schede di registrazione, in modo da garantire la trasparenza e la conformità alle norme HACCP. Una cucina pulita non è solo un ambiente sicuro, ma anche il segno tangibile di un'organizzazione efficiente e di una gestione responsabile.

Una gestione non conforme di rifiuti e materie prime può generare rischi igienico-sanitari, come proliferazione di microrganismi patogeni, formazione di cattivi odori e presenza di animali infestanti. Tutto questo compromette non solo l'igiene dell'ambiente di lavoro, ma anche la qualità del servizio e la reputazione dell'attività.

Investire tempo e risorse in una gestione corretta e professionale delle fasi di conservazione, pulizia e smaltimento non è soltanto un obbligo normativo, ma una scelta di qualità. Significa costruire un sistema efficiente, sicuro e sostenibile, capace di prevenire problemi, valorizzare il lavoro degli operatori e offrire al cliente finale un prodotto non solo buono, ma anche sicuro.

