Sicurezza alimentare: i consigli di Rational con iCareSystem AutoDose

20241018123023rationaligiene-14538edc

La **sicurezza alimentare** è una delle **questioni più importanti nel lavoro quotidiano dei ristoratori** . Parola di Rational che non a caso ha pensato a una serie di indicazioni rivolte a ristoratori e staff di cucina per **affrontare al meglio questa complessa questione.**

Innanzitutto prodotti come carne, pollame, frutti di mare e uova dovrebbero sempre essere tenuti separati dagli altri alimenti, mentre gli utensili come coltelli o taglieri dovrebbero essere sostituiti immediatamente dopo il contatto. **Anche il personale è un fattore di rischio**, poiché uno dei veicoli principali di diffusione batterica è rappresentato proprio dalle persone. È fondamentale, quindi, **sensibilizzare quotidianamente i dipendenti nello svolgimento del loro lavoro**: raccomandazioni come non recarsi al lavoro quando si è malati, lavarsi le mani regolarmente, indossare una copertura per la testa e i guanti potrebbero sembrare banali, ma in realtà possono fare una grande differenza.

Anche la **cucina deve essere mantenuta costantemente pulita** per prevenire il trasferimento di microrganismi al cibo: lo **smaltimento regolare dei rifiuti** e la **disinfezione delle superfici di lavoro** sono regole basilari, così come **l'igienizzazione degli apparecchi da cucina**, che deve essere sempre garantita.

Marco Iozzolino, National Corporate Chef di Rational Italia, spiega: *«I sistemi di cottura moderni sono spesso dotati di funzioni intelligenti che facilitano il lavoro e forniscono ulteriore sicurezza**. iCombi Pro** di Rational, ad esempio, non solo si pulisce da solo, ma **rileva anche il livello di sporco e suggerisce all'utente il programma di pulizia più idoneo** tra i nove disponibili».*

L'opzione iCareSystem AutoDose, disponibile per i modelli da tavolo, è particolarmente utile, poiché il detergente solido integrato consente la pulizia completamente autonoma con la semplice pressione di un pulsante o secondo un programma di pulizia prestabilito. *«Nelle aziende con più filiali è particolarmente importante poter mantenere una visione d'insieme* - prosegue Iozzolino -. *Proprio per*

questo ci sono strumenti digitali come la app ***ConnectedCooking*** *di Rational»* Tramite PC, tablet o smartphone, gli utenti possono **tenere traccia dello stato di pulizia** dell'iCombi Pro collegato, creare programmi di pulizia individuali dalla sede centrale e inviarli a tutti i sistemi di cottura **con un solo clic.**

L'utilizzo iCombi Pro collegato a ConnectedCooking permette **ulteriori garanzie**. Un esempio: il ristoratore vuole riscaldare il cibo a 72 gradi sia in superficie che nel nucleo per eliminare la maggior parte dei microrganismi. iCombi Pro lo rende facile con **percorsi di cottura intelligenti** e una sonda di temperatura integrata. L'utente imposta la temperatura desiderata, inserisce la sonda nel cibo, avvia il processo di cottura e il sistema di cottura segnala quando la temperatura è raggiunta. *«In questo modo* ***i ristoranti sono al sicuro anche durante eventuali ispezioni****. iCombi Pro, infatti, registra i dati HACCP durante il processo di cottura e li trasmette automaticamente a ConnectedCooking.* ***I dati possono essere visualizzati retrospettivamente fino a sei mesi*** *e scaricati, qualora necessario, come prova – facilmente, centralmente e su tutti i sistemi di cottura»* conclude Iozzolino.