



FRUTTERO MICHELE & C. s.n.c.

CEPPI BREVETTATI PER MACELLERIE
RISTORANTI E NEGOZI IN GENERE

12045 FOSSANO (CN) - VIA DEL SANTUARIO, 54
TEL. (0172) 692.141
COD. FISC./PART. IVA 00211740048

27 SET 1995

Federlegno - Arredo
Viale Barca 181
20126 M I L A N O
Fax n. 0266145284

DATA DEL TIMBRO POSTALE

Opuscolo in ordine alle utilizzazioni di ceppi e
tagliera di legno in macellerie, spacci di
vendita delle carni, cucine e ristoranti.



**Il ceppo in legno di acacia "Fruttero" è certificato e può venire
a contatto con le sostanze alimentari.**

NESSUNA LEGGE VIETA IL CEPPO IN LEGNO.

Il Ministero della Sanità, sul tema della utilizzazione dei ceppi e taglieri in legno in:

- macellerie
- spacci di vendita carni
- cucine e ristoranti
- gastronomie

afferma che è consentito l'uso, subordinandolo ad una loro accurata sanificazione attraverso le idonee operazioni di pulizia sotto riportate.

- 1) - Pulizia grossolana eseguita tramite raschiamento con coltello, spazzola o raschietto per ceppi.
- 2) - Disinfezione con prodotto ^{NON} alcoolico.
- 3) - Breve risciacquo con acqua e asciugatura con salviette di carta igienica.

Con questa pulizia quotidiana si avrà un ceppo igienicamente perfetto, in grado di interrompere la contaminazione crociata fra carni e superfici di lavoro, pertanto non vi sono impedimenti legislativi all'utilizzo dei ceppi in legno negli esercizi citati.

A vs. disposizione per qualsiasi informazione o chiarimento.

Fruttero Michele & C. s.n.c.
12045 FOSSANO (CN) - ITALY