Requisiti concernenti le temperature di trasporto, stoccaggio e vendita

Attraverso un corretto raffreddamento, la crescita batterica è impedita e in alcuni casi rallentata. Se la catena del freddo non è rispettata, c'è un evidente rischio che i batteri si moltiplicano, con conseguente deterioramento dei prodotti e accorciamento della loro conservabilità. Particolare attenzione va posta per i prodotti di origine animale, poiché il rischio di intossicazione può aumentare notevolmente, se la catena del freddo viene ripetutamente interrotta. Un'inosservanza di quanto esposto nella presente introduzione va quindi a discapito dei commercianti e soprattutto dei consumatori.
Un raffreddamento adeguato e continuo è la priorità numero uno !

Temperature prescritte			
Prodotto	**Consegna/trasporto**	**Conservazione**	**Vendita**
Prodotti surgelati	-15°C sugli strati marginali	-18°C	-18°C
Carni crude di bovini, suini, ovini, cavallo, selvaggina	7°C	7°C	5°C
Carne cruda di uccelli selvatici, conigli selvatici, lepri	4°C	4°C	5°C
Preparati di carne e prodotti a base di carne	4°C	4°C	5°C
Frattaglie e sangue	3°C	3°C	5°C
Carne macinata	2°C	2°C	5°C
Prodotti della pesca compresi crostacei e molluschi crudi, non trasformati e marinati	2°C	2°C	2°C
Crostacei e molluschi cotti e affumicati (senza granchio)	2°C	2°C	5°C
Prodotti ittici cotti e molluschi, affumicati (senza granchio)	5°C	5°C	5°C
Cosce di rana	2°C	2°C	2°C
Latte crudo e prodotti lattiero caseari	5°C	5°C	5°C
Prodotti a base di uova da raffreddare	4°C	4°C	4°C

I requisiti di temperatura si applicano anche per gli acquisti in negozi di vendita all'ingrosso e in dettaglio. Pertanto ci si deve munire di contenitori e elementi refrigerati, atti al trasporto conforme di derrate alimentari. Per i prodotti alimentari per i quali non sono richieste temperature massime, le temperature vanno scelte in modo che la sicurezza alimentare è garantita in ogni momento. Consigliamo comunque di osservare le seguenti temperature massime: verdura e insalata pronta al consumo +12°C; prodotti facilmente deperibili come pasta precotta e prodotti di pasticceria +5°C; uova refrigerate +5°C.

Stoccaggio

- Occorre fare distinzione nello stoccaggio di cibi, pronti al consumo (es. puliti, lavati, precotti, ecc.), da cibi grezzi (es. crudi, non ancora mondati, puliti o lavati). Per garantire un'ottima separazione pulito/sporco - cotto/crudo, vanno separati sia sul banco vendita sia all'interno dei reparti freddi.
- Prodotti precotti vanno coperti o imballati per evitare la contaminazione.
- La temperatura degli apparecchi refrigerati va impostata secondo l'esigenza dei prodotti, che sono da considerarsi temperature massime.
- È consigliata una separazione per categoria di prodotti (es. latticini, verdure, carni, "mise en place" giornaliera, ecc.), questo nei reparti freddi e dispense.

Eccezioni

Per l'esposizione non refrigerata di alimenti che normalmente richiedono una conservazione refrigerata (es. pasticceria, panini, ecc.), devono essere eliminati dopo 3 ore. Per pasticceria secca, come ciambelle, crostate di frutta, ecc. non è richiesta una refrigerazione. Questi prodotti sono considerati "giornalieri" e non possono essere consegnati il giorno successivo - N.B. deviazione a questa direttiva deve essere esaminata e documentata nel concetto di controllo autonomo.

Autocontrollo

Le temperature dei reparti refrigerati, destinate alla refrigerazione e al congelamento, devono essere controllate regolarmente con un termometro adeguato. La registrazione delle temperature va documentata nell'apposito formulario. Si consiglia di misurare le temperature nel prodotto (temperatura a cuore)

Materiale informativo sull'olio da friggere

Gli oli da frittura alterati, sono pericolosi per la salute e ritenuti diminuiti di valore. Durante la friggi tura di alimenti si devono rispettare le seguenti regole.

Scelta del tipo di olio

Usare soltanto oli e grassi alimentari resistenti al calore (ad esempio: arachidi o grassi per friggere speciali).
L'aggiunta di stabilizzanti può rallentare notevolmente l'alterazione dell'olio (non usare olio di girasole o altri oli per insalata).

Tenere pulita la friggitrice

Filtrare giornalmente l'olio. Pulire a fondo il cesto, la vasca e le resistenze.

Riscaldare gradualmente e non surriscaldare

Il riscaldamento graduale riduce un surriscaldamento locale dell'olio vicino alle resistenze. Temperature sopra i 180°C accelerano considerevolmente la degradazione dell'olio. Controllare regolarmente l'affidabilità del termostato.

Evitare inutili mantenimenti a regime

Il mantenimento a regime della friggitrice, fuori dagli orari dei pasti per diverse ore, peggiora notevolmente la qualità dell'olio.

Controllare la qualità

Caratteristiche degli oli alterati:

- Aspetto: marrone scuro, torbido, nello stato caldo appare denso, viscoso e schiumeggiante. Sotto i 180°C l'olio emana fumi.
- Gusto: rancido e retrogusto sgradevole (sul mercato esistono mezzi tecnici che servono alla valutazione della qualità dell'olio).

Non mischiare l'olio alterato con dell'olio nuovo <<rinnovare>>, l'olio fresco si altera in modo significativamente più veloce.

Cambiare spesso

Nell'uso frequente e continuo della friggitrice, può essere necessario la sostituzione dell'olio anche dopo 2 o 3 giorni.

Prodotti da friggere bagnati e speziati

I prodotti bagnati e speziati, accelerano l'alterazione dell'olio. Sale, acqua, zucchero, spezie, liquidi delle carni, ecc. accorciano le durata dell'olio per friggere – quindi usare possibilmente alimenti asciutti e non conditi, gli alimenti idealmente vanno conditi dopo la friggitura.

Proteggere dalla luce

Dopo ogni uso, coprire la friggitrice con il coperchio.

Smaltimento

L'olio usato non deve essere versato nelle canalizzazioni. Il prodotto di scarto va smaltito negli appositi centri di smaltimento o consegnato a ditte specializzate per lo smaltimento.
Friggitrici non utilizzate devono essere vuotate e pulite, l'olio non va lasciato nelle vasche.

Le basi di questo foglio informativo provengono dalla società svizzera degli ispettori alimentari (1992)

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

Abituatevi alla pulizia

- Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e rilavatele spesso mentre lavorate in cucina
- Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- Lavate e disinfettate tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- Tenete lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

Perché?

La maggior parte dei microorganismi non provoca malattie ma molti microorganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microorganismi pericolosi possono essere veicolati dalle mani, dagli stracci e dagli utensili, in particolare dai taglieri. Anche un minimo contatto è sufficiente per far passare questi microorganismi agli alimenti e provocare malattie di origine alimentare

Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- Separate la carne, la polleria e il pesce crudo dagli altri alimenti
- Non riutilizzate per altri alimenti utensili e materiale come i coltelli e i taglieri che avete usato per alimenti crudi
- Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

Perché?

Gli alimenti crudi, in particolare la carne, la polleria, il pesce, e i loro succhi, possono contenere microorganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione o la conservazione

Fate cuocere bene gli alimenti

- Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare la carne, la polleria, le uova e il pesce
- Portate i cibi come le zuppe e i ragu a ebollizione per assicurarvi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano rosa o, in alternativa, misurare con un termometro la temperatura a cuore
- Riscaldate bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

Perché?

Una cottura a cuore elimina la maggior parte dei microorganismi pericolosi. Degli studi hanno dimostrato che gli alimenti cotti a 70°C possono essere consumati senza pericolo. Alcuni alimenti come la carne macinata, gli arrosti arrotolati, i grandi pezzi di carne e la polleria intera esigono una attenzione particolare

Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti e le derrate facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a +5°C)
- Mantenete al caldo (a temperature superiori a 65°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio
- Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati o congelati

Perché?

Negli alimenti, a temperatura ambiente, i microorganismi si moltiplicano molto rapidamente. A temperature inferiori a +5°C o superiori a 65°C, la crescita dei microorganismi è rallentata o addirittura interrotta. Certi microorganismi pericolosi continuano a moltiplicarsi anche a meno di +5°C.

Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

- Utilizzate solo acqua potabile o trattatela in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- Scegliete materie prime fresche e sane
- Date la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentare rischi come, per esempio, il latte pastorizzato
- Lavate bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi
- Non utilizzate alimenti oltre la loro data di scadenza

Perché?

Le materie prime, così come l'acqua e il ghiaccio, possono contenere dei microorganismi e delle sostanze chimiche. Delle sostanze chimiche tossiche possono formarsi in alimenti avariati o ammuffiti. Le materie prime che presentano minori rischi sono quelle scelte con cura o semplicemente lavate, mondate e sbucciate.

Repubblica del Canton Ticino
Laboratorio cantonale - CH 6500 Bellinzona

Conoscere = Prevenire

© Laboratorio cantonale
Traduzione autorizzata da "Five keys to safer food" © World Health Organization, 2001
Poster design © World Health Organization

MODULO 6.4

Scheda controllo temperature di stoccaggio nei reparti freddi

Nome dell'attività:	Mese:	Anno:

Il controllo della temperatura va eseguito una volta al giorno e registrata nel presente formulario.

In caso di deviazione: rifare la misurazione dopo 1 ora. Se non rientra nei parametri chiamare un tecnico frigorista, nel frattempo tutta la merce va trasferita in altro frigorifero con temperatura corretta.

Tipo di frigorifero o numero:

Giorno	Prodotti crudi ≤ +5°C	Prodotti finiti ≤ +5°C	Congelatore ≤ -18°C	Pesce ≤ +2°C	Visto
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	

Scheda per il controllo di entrata merce e stoccaggio

MODULO 6.5

Nome dell'attività:	Mese:	Anno:

Forniture						Stoccaggio			
Giorno	Fornitore	Prodotto	Temperatura entrata	Imballaggio	Datazione	Temperatura reparto	Separazione cotto/crudo pulito/sporco	Osservazioni Azioni corretive	Firma

MODULO 6.6

Giornale di produzione per le preparazioni calde e fredde

Nome dell'attività:	Mese:	Anno:

Data produzione	Nome del prodotto	Quantità prodotta	Ingredienti impiegati e no. Lotto	Temperatura di cottura	≥ 70°C	Temperatura mantenimento a caldo	≥ 65°C	Resti Q.tà	Osservazioni
			▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____	*Vistare se* ***≥ 70°C***		*Vistare se* ***≥ 65°C***			
			▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪	*Vistare se* ***≥ 70°C***		*Vistare se* ***≥ 65°C***			
			▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪ _____ ▪	*Vistare se* ***≥ 70°C***		*Vistare se* ***≥ 65°C***			