



6.10

GESTIONE DELLA TEMPERATURA

INDICAZIONI PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE



Il rispetto delle condizioni di temperatura è essenziale in tutte le fasi di preparazione degli alimenti a partire dallo stoccaggio delle materie prime deperibili, alla conservazione dei semilavorati, ai trattamenti termici a cui sono sottoposti fino all'esposizione dei prodotti finiti in attesa di vendita o somministrazione.



Per garantire la sicurezza degli alimenti sono importanti:

- il rispetto della catena del freddo (+ 4°C) o del caldo (+ 60 / 65 °C);
- la corretta applicazione dei trattamenti termici come la cottura, la pastorizzazione, l'abbattimento / congelamento, riscaldamento ecc.

Il congelamento prolunga la vita dell'alimento ma non lo sterilizza né lo rende eterno: pertanto è necessario che questa tecnica di conservazione venga descritta accuratamente all'interno del manuale di autocontrollo.

Solo per chi effettua preparazione / somministrazione a base di pesce crudo

Il processo di congelamento deve essere effettuato con l'ausilio di abbattitore e le successive operazioni di conservazione e scongelamento sono di primaria importanza per chi effettua tale attività.

Cosa deve fare l'Operatore del Settore Alimentare?

1

Avere un programma per il controllo delle temperature



L'OSA deve predisporre un programma per il controllo delle temperature definendo:

- in quali fasi del proprio processo produttivo deve essere effettuato il controllo delle temperature (stoccaggio refrigerato, cottura, pastorizzazione, raffreddamento / abbattimento, banchi espositivi caldi o freddi ecc.);
- quali sono i valori limite di temperatura oltre i quali è necessario adottare azioni correttive;
- quali azioni correttive è necessario adottare quando non vengono rispettati i limiti di temperatura definiti e/o indicati dal produttore;
- la frequenza con viene effettuato il controllo delle temperature e le modalità di registrazione;
- quale strumento viene utilizzato per il controllo della temperatura (es. termometro in dotazione a frigo e freezer, sonde in dotazione forni di cottura ecc.) e con quale modalità viene utilizzato;
- con quale modalità viene effettuata la verifica periodica della corretta funzionalità degli strumenti di misurazione.

prosegue sul retro

NOTA

Queste indicazioni non sono esaustive dell'argomento. Hanno come obiettivo di fornire suggerimenti e spunti per aiutare l'OSA nella stesura della procedura e gestione del Piano di Autocontrollo.

2 Definire modalità di stoccaggio adeguate



Nella definizione delle corrette modalità di stoccaggio occorre considerare che:

- deve essere garantita la separazione tra materie prime, semilavorati, prodotti finiti. Occorre pertanto disporre in modo separato e protetto gli alimenti al fine di evitare contaminazioni crociate (uova, carne cruda, verdure, formaggi, preparazioni gastronomiche pronte al consumo ecc.);
- occorre evitare l'abbondante formazione di ghiaccio e l'eccessivo riempimento dei frigoriferi e dei freezer per non comprometterne il buon funzionamento;
- ogni frigorifero/freezer deve essere dotato di termometro preferibilmente a lettura esterna;
- gli alimenti non confezionati es. semilavorati devono essere conservati in contenitori / sacchetti idonei al contatto con alimenti, correttamente identificati (nome del prodotto, data di lavorazione ecc.) e ne deve essere garantita la rintracciabilità.
- per tutti i prodotti confezionati che necessitano di temperatura controllata o meno devono essere rispettate le modalità di conservazione previste dal produttore in etichetta;
- devono essere previste soluzioni di arredo che consentano lo stoccaggio degli alimenti sollevati dal pavimento;
- le modalità di stoccaggio devono consentire una facile pulizia, ispezione dei locali per il controllo degli infestanti, controllo dei prodotti alimentari (TMC , integrità delle confezioni ecc.).

3 Definire corrette modalità di trasporto



Se non eseguito correttamente, il trasporto degli alimenti rappresenta una fase critica in quanto può consentire lo sviluppo di microrganismi o eventuali contaminazioni.

Sia gli alimenti da conservare a temperatura di refrigerazione, come yogurt o formaggi, sia quelli da mantenere ad alte temperature, come piatti pronti da somministrarsi caldi, possono rappresentare un rischio per il consumatore finale se mantenuti a temperature non corrette.

Pertanto è importante definire corrette modalità di gestione per i trasporti, definendo:

- quali automezzi e contenitori vengono utilizzati per il trasporto;
- con quali modalità viene effettuato il trasporto degli alimenti per garantire la catena del freddo (alimenti deperibili) o del caldo (pasti da consumare caldi pronti);
- come vengono separate le diverse tipologie di alimenti se trasportate contemporaneamente;
- le modalità di manutenzione e pulizia degli automezzi e contenitori.