

## SCHEDA DI MONITORAGGIO TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Tutti i prodotti deperibili vengono costantemente mantenuti in idonee attrezzature refrigerate da cui sono estratti solo per il tempo necessario per la lavorazione.

La dotazione di attrezzatura è la seguente:

n.ro impianto	IMPIANTO*	T° C	AZIONE CORRETTIVA PREVISTA (in caso di superamento del limite)
1			
2			
3			
4			

\* specificare tipologia impianto (Frigorifero/cella/congelatore) e generi alimentari conservati

Si procede giornalmente al controllo delle temperature riscontrate con termometro \_\_\_\_\_.  
Il responsabile della verifica è \_\_\_\_\_

Registrazione temperature

Data	n.ro Impianto	Temperatura rilevata	Non conformità	Azione correttiva eseguita	firma

### Nota

#### Criteria relativi alle TEMPERATURE di CONSERVAZIONE

Il controllo della temperatura (lettura dei termometri apposti sui o nei frigoriferi o celle) va eseguito quotidianamente e, di norma, nel medesimo orario.

La dotazione ideale di attrezzature frigorifere è rappresentata da:

una per i cibi cotti (temperatura indicativa = 0 ÷ 4°C )

una per le carni fresche (temperatura indicativa = 0 ÷ 4°C )

una per le verdure e salumi stagionati (temperatura indicativa = 5 ÷ 10°C )

una per latticini e salumi (temperatura indicativa = 0 ÷ 4°C )

una per gelati (temperatura indicativa - 15 °C )

una per surgelati congelati (temperatura indicativa - 18°C )

Ogni matrice alimentare deve essere mantenuta alla temperatura indicata dal produttore sulla confezione.

Deve essere rispettata la separazione dei generi alimentari, i cibi cotti devono essere sempre riposti in frigorifero previa copertura (anche con film di plastica) e deve essere evitato ogni accatastamento, cioè ogni contatto di un alimento col fondo del recipiente soprastante.

Nel caso di un frigorifero ove vengono detenuti più generi alimentari la temperatura deve essere mantenuta al livello indicato per la categoria che richiede la temperatura più bassa .

## **INDIRIZZI OPERATIVI SUL CONGELAMENTO DI ALIMENTI NELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE**

**CIRCOLARE REGIONALE N. 37 DEL 08.11.'96**

### **1. CARATTERISTICA DELLE ATTREZZATURE**

- ⇒ Apparecchiatura riconosciuta idonea per il congelamento, e se del caso, per lo scongelamento dei prodotti;
- ⇒ apparecchiatura frigorifera, diversa da quella utilizzata per il congelamento, da impiegare per la conservazione dei prodotti congelati, munita di adeguato strumento di rilevazione della temperatura e idonea ad assicurare l'ininterrotto mantenimento di una corretta temperatura di congelamento.

### **2. CARATTERISTICA DEGLI ALIMENTI**

- ⇒ Le materie prime destinate alla produzione di alimenti congelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, con cariche microbiche entro i minimi di legge, ove previsti e raccomandati;
- ⇒ nella produzione di alimenti elaborati è ammesso l'impiego di componenti alimentari che, per la loro natura, devono necessariamente essere stati sottoposti ad un precedente trattamento di conservazione, nonché l'utilizzo di semilavorati congelati;
- ⇒ la singola pezzatura degli alimenti da congelare deve consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in un tempo quanto più rapido possibile, a tal fine è opportuno che vengano utilizzati porzioni di alimenti di spessore non maggiore a 10 cm e di peso non maggiore ad 1 Kg.

### **3. PROCESSO DI CONGELAMENTO**

- ⇒ Il congelamento deve essere effettuato con apparecchiature che assicurino la rapidità del processo, a tale riguardo si precisa che il congelamento totale dell'alimento, a temperature pari o inferiori a  $-18^{\circ}\text{C}$  al cuore del prodotto, dovrebbe avvenire in un periodo non superiore alle 4 ore;
- ⇒ il processo di congelamento per prodotti cotti dovrebbe iniziare immediatamente dopo l'ultimazione della cottura e previo raffreddamento ad almeno  $7^{\circ}\text{C}$  al cuore dell'alimento, da raggiungere entro un tempo massimo di 60 minuti;
- ⇒ gli alimenti congelati, distinti per tipologia dovranno essere riposti all'interno di involucri protettivi, costituiti da materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti, al fine di proteggere il prodotto dalle modificazioni sensoriali (odore, sapore, ecc);
- ⇒ su ogni involucro dovrà essere apposta una etichetta dove riportare la data di inizio del congelamento e la denominazione merceologica del prodotto, al fine di garantire una corretta gestione dell'alimento congelato.

### **4. CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI CONGELATI**

- ⇒ La temperatura di conservazione dei prodotti alimentari congelati deve essere tale da mantenere in tutti i punti del prodotto un valore pari od inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
- ⇒ il tempo di conservazione dei prodotti alimentari congelati non dovrà superare i 60 giorni.

### **5. SCONGELAMENTO**

- ⇒ Il processo di scongelamento deve avvenire in modo rapido (ad es. mediante forno a microonde) oppure lento, ma igienicamente sicuro collocando il prodotto da scongelare in apparecchiatura frigorifera a temperatura non superiore a  $+4^{\circ}\text{C}$ . E' inoltre possibile la cottura diretta per alimenti congelati già porzionati.