



## Regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari - Requisiti per il controllo della temperatura degli alimenti

### Capitolo 3 (solo per l'Australia) Codice dei regolamenti sull'igiene e sulla sicurezza dei generi alimentari d'Australia e Nuova Zelanda

*NOTA: I nuovi regolamenti sulla sicurezza dei prodotti alimentari non sono applicabili in Nuova Zelanda. Le disposizioni stabilite nel trattato fra l'Australia e la Nuova Zelanda non includono i regolamenti norme sull'igiene alimentare.*

#### Introduzione

Il regolamento 3.2.2 *Prassi della Sicurezza e dell'igiene dei generi alimentari* stabilisce specifici requisiti affinché gli alimenti potenzialmente rischiosi vengano conservati, raffreddati e riscaldati a temperature specificate. Le imprese alimentari devono adeguarsi a tali requisiti a meno che non siano in grado di dimostrare di avere a disposizione un sistema alternativo che garantisca la sicurezza degli alimenti.

### 1. Quali alimenti debbono essere mantenuti ad una temperatura controllata?

*Gli alimenti potenzialmente rischiosi* debbono essere mantenuti ad una temperatura controllata.

#### **Quali sono gli "alimenti potenzialmente rischiosi"?**

Gli alimenti potenzialmente rischiosi sono quelli che potrebbero contenere batteri che causano l'intossicazione alimentare e che sono capaci di promuovere la crescita di tali batteri o la formazione di tossine, ad un livello tale, da comportare un pericolo per i consumatori, qualora non vengano conservati ad una corretta temperatura. Le tossine sono sostanze chimiche pericolose che vengono prodotte da batteri di vario tipo.

Alcuni esempi di alimenti potenzialmente rischiosi vengono sottoindicati:

- carne cotta e cruda o alimenti a base di carne, quali casseruole, pietanze al "curry" e lasagne;
- latte e prodotti lattiero-caseari, per esempio budini e dolci a base di latte;
- frutti di mare (esclusi i frutti di mare vivi);
- frutta e vegetali sottoposti a lavorazione, per esempio, insalate;
- pasta e riso cotti;
- alimenti che contengono uova, legumi, arachidi o altri cibi ricchi di proteine, quali "quiche" e prodotti a base di soia;
- panini e "sandwich" imbottiti o farciti che contengono gli alimenti sopraelencati.

#### **Quali alimenti non sono potenzialmente rischiosi?**

Molti alimenti sottoposti a conservazione non contengono i batteri che causano l'intossicazione alimentare. Bisogna inoltre sottolineare che, i batteri non si moltiplicano su alimenti di tipo particolare, per esempio cibi in scatola o imbottigliati, frutta secca, carni essiccate, carne salata, yogurt, formaggi, marmellate, alcune salse, pasta dura, pane ed altri cibi essiccati.

Però, alcuni alimenti che non sono potenzialmente rischiosi possono diventare tali se subiscono alterazioni. Per esempio il semolino per fare il budino di per sè non comporta rischi, ma se viene mescolato con il latte o con l'acqua, il budino che ne deriva è potenzialmente rischioso.

Alcuni alimenti potrebbero non essere potenzialmente rischiosi ma devono essere refrigerati perchè non vadano a male. La vendita di alimenti avariati costituisce un reato.

### 2. In quali casi gli alimenti potenzialmente rischiosi devono essere conservati ad una temperatura controllata?

Dovete assicurarvi che quando **ricevete in consegna, esponete, trasportate o conservate** alimenti potenzialmente rischiosi, essi siano ad una temperatura di 5°C o più fredda o di 60° o più calda. Se volete ricevere, esporre, trasportare o conservare alimenti potenzialmente rischiosi ad un'altra temperatura, dovete essere in grado di dimostrare all'ufficiale sanitario di avere a disposizione un sistema alternativo di sicurezza.

Gli alimenti potenzialmente rischiosi non devono essere ad una temperatura specificata durante la preparazione o la lavorazione dei cibi perchè questo non sarebbe pratico, tuttavia dovete assicurarvi che i tempi di preparazione e di lavorazione siano brevi il più possibile per evitare la moltiplicazione dei batteri o la formazione delle tossine.

### 3. Raffreddamento degli alimenti potenzialmente pericolosi

Se cucinate alimenti potenzialmente pericolosi che intendete raffreddare per poter utilizzare più tardi, dovete farli raffreddare ad una temperatura di 5°C o più fredda il più presto possibile. Gli alimenti potrebbero contenere i batteri che causano l'intossicazione alimentare anche se sono stati cotti, per cui se vengono raffreddati velocemente i batteri non riescono a moltiplicarsi nè a formare le tossine.

Le norme stabiliscono che gli alimenti debbano essere raffreddati da una temperatura di 60°C ad una temperatura di 21°C entro 2 ore al **massimo**, e da una temperatura di 21°C ad una temperatura di 5° entro 4 ore al massimo. Se volete raffreddare gli alimenti più a lungo, dovete essere in grado di dimostrare di avere a disposizione un sistema alternativo di sicurezza.

Se non riuscite a stabilire il grado di rapidità al quale si raffreddano gli alimenti, usate un termometro dotato di sonda per misurare la temperatura della parte più calda dei cibi - generalmente il centro. Per avere informazioni sull'uso dei termometri, vedere il foglio informazioni " *Usa dei termometri con gli alimenti potenzialmente rischiosi*".

Per raffreddare gli alimenti velocemente; divideteli in piccole porzioni e metteteli in contenitori poco profondi, avendo cura di non contaminarli.

### 4. Riscaldamento degli alimenti potenzialmente rischiosi precotti e raffreddati

Se riscaldate alimenti potenzialmente rischiosi precotti e raffreddati, dovete riscaldarli rapidamente ad una temperatura di 60°C o più calda. Idealmente, dovreste mirare a riscaldarli ad una temperatura di 60°C entro due ore al massimo, per ridurre al minimo i tempi in cui gli alimenti siano ad una temperatura che favorisce la crescita dei batteri o la formazione delle tossine.

Questo requisito si applica **solo** agli alimenti potenzialmente rischiosi che volete mantenere **ben caldi**, per esempio, sui fornelli o in una vetrinetta espositrice. Non si applica alle pietanze che volete riscaldare per servire agli avventori per immediato consumo, per esempio in un ristorante o in un "take away shop".

### 5. In che modo un' impresa può aderire ai requisiti richiesti per il controllo della temperatura degli alimenti?

Il modo più semplice per aderire ai requisiti richiesti è di assicurarvi che gli alimenti potenzialmente rischiosi vengano recapitati, esposti o trasportati o ad una temperatura molto fredda (5° C o più fredda) o molto calda (60° C o più calda). Gli alimenti potenzialmente rischiosi dovrebbero inoltre essere raffreddati o riscaldati rapidamente e dovrebbero essere preparati entro il più breve tempo possibile.

Se per qualche motivo non volete o non potete conservare, esporre, o trasportare gli alimenti ad una temperatura di 5° C o più fredda o di 60° C o più calda oppure non potete aderire ai requisiti richiesti, dovete essere in grado di dimostrare di avere a disposizione un sistema alternativo di sicurezza.

Il regolamento specifica i modi in cui un'impresa alimentare può mostrare ad un ufficiale sanitario l'utilizzo di un sistema alternativo di sicurezza. A tale scopo potete utilizzare il Programma di Sicurezza e di Igiene Alimentare o potete seguire le linee guida pubblicate dall'Industria Alimentare, oppure potete utilizzare un sistema basato su valide prove scientifiche. **L'ANZFA sta preparando linee guida più dettagliate sui requisiti del controllo della temperatura degli alimenti e sull'uso di sistemi alternativi di sicurezza.**

### Avete bisogno di maggiori informazioni?

Una copia dei regolamenti, delle linee guida e di altri fogli informazioni è disponibile sul sito internet dell'ANZFA ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)). A mano a mano che i regolamenti vengono introdotti negli Stati e nei Territori, le imprese alimentari possono chiedere consiglio all'Ufficiale Sanitario del Comune locale (*Environmental Health Officers*) o rivolgersi al Ministero della Sanità/Unità della Sanità Pubblica nello Stato o Territorio di residenza.

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 7186  
Canberra MC ACT 2610  
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Australia New Zealand Food Authority  
P O Box 10559  
Wellington NZ 6036  
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: [www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 1300 652 166

Website: [www.anzfa.govt.nz](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571