PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 13 - numero 2600 di lunedì 04 aprile 2011

Temperature da rispettare per i prodotti alimentari

In relazione al "pacchetto igiene", alcune tabelle riassumono le temperature dei prodotti alimentari deperibili refrigerati, congelati e surgelati da rispettare durante le fasi di magazzinaggio, trasporto ed esposizione in vendita.

Sul sito del Ce.I.R.S.A. (Centro interdipartimentale di ricerca e documentazione sulla sicurezza alimentare), collegato all' Azienda Sanitaria Locale TO5, è stato segnalato un articolo, a cura di M. Bassoli, A. Testa e B. Griglio dell'ASL di Torino 5 e del CeIRSA, relativo alle temperature dei prodotti alimentari.

L'articolo dal titolo " **Temperature dei prodotti alimentari**" - pubblicato sulla newsletter dell' AIVEMP (Associazione italiana Veterinaria Medicina Pubblica), concepita per fornire al medico veterinario informazioni riguardanti il settore della Medicina Pubblica ? presenta uno schema molto dettagliato che riassume le **temperature da rispettare nelle fasi di trasporto, conservazione e vendita dei vari prodotti alimentari refrigerati, congelati e surgelati**.

In particolare gli autori ricordano che il cosiddetto "**pacchetto igiene**", "costituito dai Reg. CE n° 852 - 853 - 854 ed 882 del 2004 unitamente al Reg. CE 178/02", rappresenta ad oggi la normativa a cui devono attenersi tutti gli operatori del settore alimentare, nelle fasi di produzione, trasporto, distribuzione e commercializzazione degli alimenti.
Questa normativa costituisce inoltre il "riferimento per l'Autorità competente nei controlli in materia di sicurezza alimentare".
Il D.Lvo n.193/2007, "oltre ad aver stabilito le sanzioni amministrative da applicare in caso di violazioni ai Regolamenti CE 852 ed 853 del 2004, ha abrogato molte normative nazionali (ad esempio D.Lvo 537/92, D.Lvo 286/94, DPR 54/97) che prevedevano le temperature di conservazione e trasporto di alcuni prodotti alimentari. Altre norme nazionali, indicanti tali temperature, non ad oggi abrogate, risultano, in alcuni casi, in contrasto con i regolamenti del pacchetto igiene".

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD042] ?#>

Per fornire dunque uno strumento di consultazione per l'Autorità competente durante i controlli in materia di sicurezza alimentare, sono state predisposte alcune tabelle che riassumono le temperature dei prodotti alimentari deperibili refrigerati, congelati e surgelati da rispettare con precisa indicazione del quadro normativo di riferimento.

Ricordiamo, come indicato nell'articolo, che questo lavoro "non intende assolutamente rappresentare una linea guida o uno strumento cogente per le temperature di conservazione dei prodotti alimentari durante le fasi di magazzinaggio, trasporto ed esposizione in vendita, ma essere un momento di riflessione o meglio un '**punto della situazione**' ed un riassunto su quelli che sono le attuali fonti normative in materia. L' auspicio è che dall'analisi delle norme citate e dalla sintesi di seguito descritta, si possa avviare un più approfondito **percorso di armonizzazione** (sia nell'applicazione da parte degli operatori che nell' esecuzione dei controlli da parte delle autorità competenti) che miri a soddisfare i requisiti di efficacia e appropriatezza dei controlli nonché la necessità di un opportuno coordinamento tra le diverse autorità competenti designate, come dettato dal Reg. CE n. 882/2004 (Capo II, Art. 4 commi 3 e 4)".

Queste le **tabelle** contenute nel documento:
- Temperature di conservazione degli alimenti (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti);
- Temperature massime di conservazione degli alimenti: magazzinaggio/ esposizione in vendita e conservazione nel commercio al dettaglio (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti);

- Temperature massime di conservazione degli alimenti congelati e surgelati: magazzinaggio/ esposizione in vendita e conservazione nel commercio al dettaglio (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti);
- Temperature minime di conservazione degli alimenti deperibili cotti da conservare caldi;
- Temperature di conservazione degli alimenti venduti tramite distributori automatici o semiautomatici (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti);
- Temperature di produzione primaria.

AIVEMP newsletter - n. 1 - gennaio 2011, " Temperature dei prodotti alimentari", a cura di M. Bassoli, A. Testa e B. Griglio dell'ASL di Torino 5 e del CeIRSA (formato PDF, 171 kB).

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it