



**Perry Johnson Registrars
Food Safety, Inc.**

Conservare gli Alimenti in modo Sicuro - Da dove cominciare?



Cos'è la Conservazione Sicura e perché è importante?

La produzione di alimenti sicuri e di alta qualità può sembrare lo scopo primario delle procedure di un'organizzazione, ma cosa succede a quegli alimenti al termine della cottura o della trasformazione? Garantire la sicurezza degli alimenti anche in attesa del confezionamento, della lavorazione successiva o della distribuzione merita la stessa attenzione, in fase di pianificazione e di audit. Considerando potenziali minacce quali temperature inadeguate per la conservazione, oppure contaminazioni da parte di corpi estranei o allergeni, occorre esaminare ogni fase della conservazione di un prodotto attraverso un'accurata valutazione dei rischi.

Gli sprechi non sono l'unico problema legato alla conservazione: in caso di richiamo o di contaminazioni potenzialmente gravi, i danni d'immagine e finanziari subiti dall'organizzazione potrebbero essere impossibili da recuperare. Che l'organizzazione disponga di un magazzino o di un'area di stoccaggio generica, o che trasporti gli alimenti con dei veicoli, definire una strategia per una conservazione più sicura può contribuire a prevenire eventuali danni all'organizzazione e ai clienti.

Valutare le condizioni di conservazione, dal tipo di alimenti alla durata della conservazione

È normale sentirsi confusi qualora sia la prima volta che ci si concentra sulla conservazione degli alimenti. Le possibili combinazioni di prodotti alimentari e dei loro requisiti possono essere difficili da gestire, che si tratti di prodotti congelati o refrigerati, o di prodotti contenenti allergeni o aromi. Pertanto, ciascun tipo di prodotti richiede apposite strategie di conservazione in base ai possibili rischi, onde evitare eventuali contaminazioni o altre situazioni a rischio.

Poiché le superfici e alcuni altri aspetti relativi allo stoccaggio risultano alquanto costosi, numerosi produttori o distributori non hanno la possibilità di conservare i prodotti in strutture diverse. Perciò è fondamentale valutare quattro elementi: il controllo della temperatura durante le operazioni di carico e scarico, eventuali patogeni e allergeni durante lo stoccaggio, il rispetto dei requisiti previsti dalle norme e dai clienti, e i rischi generali legati allo stoccaggio, che dipendono dal mix specifico di prodotti.

Forse uno degli aspetti spesso più trascurati dei punti precedenti è il concetto di mantenimento in sicurezza della conservazione. Il fatto che una struttura riceva prodotti alimentari sicuri non implica necessariamente che i prodotti in uscita saranno altrettanto sicuri. Ad esempio, sebbene sia facile mantenere una temperatura adeguata sui camion refrigerati o nei magazzini, è altrettanto semplice controllare la temperatura nelle aree di transito attraversate per spostare i prodotti alimentari?

Verifica delle Contaminazioni Incrociate e degli Allergeni

Bisogna inoltre considerare, specie in situazioni in cui vengono a stretto contatto prodotti eterogenei, il tema delle contaminazioni incrociate. Il passaggio di batteri nocivi da un prodotto all'altro può comportare un rischio per i consumatori finali. È fondamentale evitare situazioni che consentano a prodotti alimentari soggetti a batteri di sgocciolare o colare su altri articoli, con conseguente contaminazione.

Una regola generale per lo stoccaggio in condizioni di sicurezza è che tutti i prodotti crudi, come carne, pollame, uova e pesce, vengano conservati separatamente dai prodotti pronti al consumo o non crudi. Non è sufficiente affidarsi al solo imballaggio; la plastica morbida può perdere, i contenitori rigidi possono incrinarsi o essere compromessi in altro modo; è fondamentale mantenere una certa distanza fisica che impedisca la contaminazione.

La contaminazione batterica non è l'unica forma di contaminazione incrociata da considerare; le allergie alimentari sono sempre più diffuse, e possono causare gravi danni o addirittura il decesso di un ignaro consumatore. Per evitare contaminazioni impreviste, è necessario che tutti i dipendenti di una struttura abbiano familiarità con i prodotti e gli ingredienti/componenti che rientrano nella categoria degli allergeni.

Mentre alcuni possibili allergeni possono richiedere meno cautela nella manipolazione, è necessario prestare particolare attenzione agli allergeni pericolosi al 100% come uova, latte, arachidi, soia, noci, ecc. Evitare imballaggi e opzioni di conservazione troppo fragili (come la carta o la plastica sottile) per scongiurare perdite, rotture o versamenti che potrebbero causare contaminazioni.



Caldo, freddo e tiepido: Requisiti di temperatura

Riuscire a soddisfare i requisiti di temperatura di un mix di prodotti implica un gioco di equilibri. In assenza di controlli adeguati, è possibile che proliferino batteri nocivi, o che il prodotto si deteriori, compromettendo la sicurezza del prodotto finale.

I prodotti surgelati vanno conservati ad una temperatura inferiore a 0°F, e persino inferiore se i prodotti vengono impilati, onde evitare che possano scongelare. Oltre agli evidenti rischi di crescita batterica o deperimento, la qualità dei prodotti surgelati può essere compromessa dallo scongelamento e dal ricongelamento, poiché la formazione di cristalli di ghiaccio può influire sulla sensazione in bocca e sul gradimento del consumatore.

Gli alimenti non surgelati e deperibili vanno generalmente conservati al di sotto dei 40°F. Mentre frigoriferi e refrigeratori possono avere la possibilità di regolare la temperatura, è importante tenere conto anche delle temperature esterne - in particolare per ambienti soggetti a forte traffico, dove si rischia di disperdere l'aria fredda. Una pratica comune per permettere al frigorifero di mantenere la temperatura costante su alcuni prodotti più delicati (pollo crudo, broccoli, ecc.) è l'applicazione di ghiaccio sugli stessi per portarli più velocemente a temperatura. È importante che questo tipo di pratiche vengano utilizzate esclusivamente in spazi dotati di scarichi e di un'adeguata capacità di scioglimento del ghiaccio, per evitare la formazione di pozzanghere nei frigoriferi o nelle celle frigorifere, che potrebbero comportare lo sviluppo di *Listeria monocytogenes*.

Abusare delle temperature, o permettere a prodotti deperibili e termosensibili di scendere al di sotto dell'intervallo di temperatura consigliato, può provocare la proliferazione di batteri e lo sviluppo di tossine. Molte di queste tossine non vengono eliminate attraverso la cottura o il riscaldamento, e non presentano alcun segno (sapore strano, odore o segnale visibile) che possa mettere in guardia i consumatori. Per questo motivo, è fondamentale che in tutte le aree, dal ricevimento e stoccaggio alla spedizione, si eviti qualsiasi abuso relativo alle temperature.

Per gli articoli a lunga conservazione, che non sono a rischio di agenti patogeni o tossine derivanti da abusi in termini di temperatura, mantenere una temperatura costante può comunque rappresentare un problema legato al controllo della qualità. Per esempio, a temperature elevate, prodotti come il cioccolato o altri prodotti confezionati possono ammorbidirsi o deformarsi. La gestione di questi tre tipi di prodotti alimentari - surgelati, refrigerati e a lunga conservazione - richiede un equilibrio delicato, che può rappresentare una sfida anche per le organizzazioni più esperte, specialmente in caso di tipologie di prodotto miste all'interno della stessa struttura.

Protegete i vostri prodotti con una certificazione per la sicurezza alimentare

Sviluppare un piano di sicurezza alimentare che affronti in modo appropriato la conservazione in sicurezza dei prodotti alimentari è solo il primo passo - fate in modo che i vostri piani siano così efficaci da evitare richiami e costosi sprechi di prodotto grazie alla certificazione! PJRFSI offre numerosi programmi di certificazione e norme; per scegliere quella più adatta alla vostra organizzazione, chiamate oggi stesso PJRFSI al numero **(248) 519-2523!**





PJRFSI Nel Mondo

Stati Uniti:

Troy, MI: World HQ
Dallas, TX
Los Angeles, CA
Phoenix, AZ
San Diego, CA

Internazionali:

Fukuoka, Giappone
Hiroshima, Giappone
Nagoya, Giappone
Osaka, Giappone
Sapporo, Giappone
Sendai, Giappone
Tokyo, Giappone

Monterrey, Messico
Caserta, Italia
Bangkok, Thailandia
Bangalore, India
Windsor, Canada
Shanghai, Cina
Milton Keynes, Regno Unito



755 West Big Beaver Rd., Suite 1390, Troy, Michigan 48084
www.pjrfsi.com • (248) 519-2523 • pjrfsi@pjrfsi.com