

TRASPORTO dei PRODOTTI ALIMENTARI

IL TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI, SE NON ESEGUITO CORRETTAMENTE, RAPPRESENTA UNA FASE CRITICA, IN QUANTO PUÒ CONSENTIRE LO SVILUPPO DI MICRORGANISMI.

MANTENIMENTO A CALDO/A FREDDO

Sia gli alimenti da conservare a temperatura di refrigerazione (*per esempio carni fresche*), sia quelli da mantenere ad alte temperature (*per esempio piatti pronti da somministrare caldi*) possono rappresentare un rischio per il consumatore finale. Nel caso del trasporto, valgono le stesse considerazioni esposte nel Capitolo 8 (*Presentazione e conservazione dei prodotti a caldo e a freddo*).



Mantieni
sempre
la giusta
temperatura

Sostanze alimentari congelate/surgelate	Temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10°C	+3°C
Altri gelati	-15°C	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18°C	
Altre sostanze alimentari surgelate	-18°C	
Fratraglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10°C	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10°C	
Carni congelate	-10°C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10°C	

Sostanze alimentari refrigerate	Temperature durante il trasporto	Valori massimi di temperatura tollerati durante il trasporto
Latte pastorizzato in confezioni	da 0 a +4°C	+9°C
Prodotti lattiero caseari (<i>latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta</i>)	da 0 a +4°C	da +9°C a +14°C
Burro	da 0 a +4°C	+14°C
Prodotti della pesca freschi da trasportare sempre in ghiaccio	da 0 a +4°C	---
Carni	da -1°C a +7°C	+10°C
Pollame e conigli	da -1°C a +4°C	+8°C
Fratraglie	da -1°C a +3°C	+8°C
Selvaggina	da -1°C a +3°C	+8°C
Molluschi eduli lamellibranchi	+6°C	---

Allegato C al D.P.R. del 26/03/1980, n° 327 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. (Pubblicato sulla G.U. del 16/07/1980, n° 193)

Durante la fase di trasporto, si dovrà quindi evitare di mantenere gli alimenti nella “finestra” di temperature che può consentire lo sviluppo microbico. A tal fine si dovranno rispettare le modalità di trasporto con contenitori coibentati, frigoriferi portatili con piastre eutettiche ecc. nel caso di alimenti da conservare a temperature inferiori a 4 °C; con contenitori coibentati in grado di mantenere alte temperature (*almeno 60°C*) nel caso di prodotti che devono essere trasportati con “legame caldo”.

È inoltre importante controllare regolarmente le temperature dei prodotti in viaggio, utilizzando appositi termometri o posizionando termometri di minima e massima all’interno dei contenitori per il trasporto.

NO!



SÌ!



PROTEZIONE DALLE CONTAMINAZIONI

Un altro rischio durante il trasporto è la possibile contaminazione dei prodotti. Gli alimenti devono essere confezionati o racchiusi in involucri che non permettano il contatto con l'ambiente esterno o con altri cibi. In particolare vanno evitati i contatti tra cibi crudi (*ortofrutta, carni crude*) e cibi pronti al consumo che, se contaminati, non riescono a inattivare i microrganismi non subendo più alcun trattamento termico prima del consumo.

*Confeziona gli alimenti
e...*

*...Durante il trasporto
separa i "cotti" dai "crudi"*

