



Regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari - Uso dei termometri con gli alimenti potenzialmente rischiosi

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 generi alimentari non sono applicabili in Nuova Zelanda. Le disposizioni stabilite nel trattato fra l'Australia e la Nuova Zelanda non includono i regolamenti sull'igiene alimentare.

Chi ha bisogno di un termometro?

Se la vostra impresa si occupa della conservazione, del trasporto, della preparazione, della cucina o della rivendita di alimenti potenzialmente rischiosi, avete bisogno di un termometro per poter misurare la temperatura. Gli alimenti potenzialmente rischiosi includono pietanze a base di carne, pesce, prodotti lattiero-caseari e uova. Sono inclusi anche la pasta ed il riso.

Dovete tenere il termometro presso i locali in cui svolgete la vostra attività. Se avete più di un locale dovrete averne a disposizione uno per locale.

Perchè ho bisogno del termometro?

Il termometro vi consente di controllare che gli alimenti potenzialmente rischiosi siano cotti a sufficienza, siano conservati alla corretta temperatura in frigorifero o nella vetrina espositrice, e vengano raffreddati e riscaldati in tutta sicurezza. Il termometro vi consente anche di controllare che gli alimenti vi siano stati recapitati alla temperatura giusta. Questo requisito viene richiesto in base ai Regolamenti sull'igiene e sulla sicurezza dei generi alimentari e viene spiegato in maggior dettaglio sul foglio informazioni "Ricevere in consegna gli alimenti in tutta sicurezza".

I regolamenti stabiliscono inoltre che gli alimenti potenzialmente rischiosi vengano conservati, esposti e trasportati ad una temperatura di 5°C o inferiore o ad una temperatura di 60°C o superiore, a meno che non abbiate a disposizione un sistema alternativo di sicurezza. Altri requisiti si applicano anche al riscaldamento ed al raffreddamento degli alimenti di questo tipo. Per avere maggiori informazioni a riguardo vedere il foglio informazioni *Requisiti per il controllo della temperatura degli alimenti*.

Di che tipo di termometro avrò bisogno?

Avrete bisogno di un termometro che si può inserire nei cibi, ossia di un termometro dotato di sonda. Il termometro deve essere accurato a +/-1°C. Ciò vuol dire che quando il termometro mostra che un alimento è ad una temperatura di 5°C, la temperatura reale sarà fra 4°C e 6°C.

Ho già un termometro? Sarà adeguato ai requisiti richiesti?

Se già avete un termometro dotato di sonda potrebbe essere adeguato, purchè sia in grado di misurare ad una temperatura limite di 1°C. L'accuratezza del termometro dovrebbe essere indicata sul foglio istruzioni d'acquisto, se non lo avete dovrete telefonare alla ditta fornitrice per stabilire la sua accuratezza.

Le attrezzature utilizzate per conservare e per esporre gli alimenti tipo celle frigorifere, unità a bagnomaria e vetrine espositrici per sandwich e panini potrebbero già essere dotate di un termometro fisso che serve a misurare la temperatura operativa dell'unità. Questi termometri pur essendo utili, non misurano la temperatura reale degli alimenti quindi dovrete acquistare un altro termometro dotato di sonda.

Alcune imprese utilizzano i termometri a raggi infrarossi (che hanno un aspetto simile ai dispositivi usati dalla polizia stradale per il controllo della velocità delle automobili). Questi termometri non vengono inseriti negli alimenti ma possono essere puntati agli alimenti per misurarne la temperatura. I termometri di questo tipo sono molto utili per effettuare un controllo veloce della temperatura ma la loro accuratezza non è tale da poter aderire alle norme stabilite, in quanto la temperatura superficiale degli alimenti potrebbe differire da quella interna. Per cui se avete un termometro di questo tipo dovete pur sempre acquistarne un altro dotato di sonda che dia una misurazione accurata a +/- 1°C, oppure dovete acquistare un termometro a raggi infrarossi dotato di un dispositivo di fissaggio per sonda.

Dove posso acquistare un termometro e quanto costa?

I termometri sono in vendita presso le ditte fornitrici di strumenti e di dispositivi elettronici o di attrezzature per la ristorazione. Alcune di esse sono elencate sotto la voce "Thermometers" o "Catering Suppliers" sulle pagine gialle dell'elenco telefonico delle maggiori capitali statali. Queste ditte vendono i loro prodotti anche presso fiere campionarie e fanno pubblicità sulle riviste culinarie specializzate.

Un termometro dotato di sonda che sia accurato entro 1°C generalmente si può acquistare ad un prezzo di 40-50 dollari. Se non riuscite a trovare una ditta fornitrice nella vostra area, rivolgetevi al Comune o all'Unità della Sanità Pubblica del vostro Stato o Territorio.

Come si usa il termometro per misurare la temperatura degli alimenti?

I seguenti accorgimenti potrenno esservi utili quando usate il termometro:

- assicuratevi che il termometro sia ben pulito ed asciutto;
- mettete la sonda nell'alimento ed aspettate che la temperatura si sia stabilizzata prima di leggere i valori;
- misurate la temperatura dell'alimento in vari punti perchè potrebbe essere ineguale, per esempio se l'alimento è stato raffreddato potrebbe essere più freddo in superficie che al centro;
- pulite e disinfettate il termometro dopo aver misurato la temperatura di un alimento e prima di misurare la temperatura di un altro;
- se usate il termometro per misurare alimenti caldi e freddi, aspettate che il termometro sia ritornato alla temperatura ambiente fra una misurazione ed un'altra;
- misurate la temperatura di alimenti diversi in un frigorifero o in una vetrina espositrice perchè potrebbero esserci dei punti più caldi e dei punti più freddi; e
- misurate la temperatura degli alimenti congelati mettendo il termometro fra una confezione e l'altra - i valori della temperatura saranno approssimativi ma la confezione rimarrà intatta.

Come si pulisce e si disinfetta il termometro?

La sonda del termometro viene inserita negli alimenti, per cui deve essere ben pulita e ben disinfettata prima di misurare la temperatura di alimenti di altro tipo. Se la sonda non viene pulita e disinfettata, i batteri che provocano l'intossicazione alimentare possono trasferirsi da un alimento ad un altro. Questo è importante soprattutto nei casi in cui il termometro viene usato per misurare prima gli alimenti crudi e poi quelli cotti, per esempio prima un "hamburger" crudo e dopo un "hamburger" cotto.

La sonda del termometro si può pulire e disinfettare seguendo i seguenti passi:

- lavare in acqua calda e saponata;
- disinfettare nel modo appropriato per il vostro termometro (spesso si usa un batuffolo di ovatta imbevuto di spirito);
- sciacquare il disinfettante se necessario (a tale scopo leggere le istruzioni); e
- lasciar asciugare all'aria aperta o asciugare con un tovagliolino di carta.

Devo occuparmi della manutenzione del termometro?

Dovrete mantenere il termometro in buone condizioni. Ciò vuol dire che dovete cambiare le batterie se sono scariche o acquistarne uno nuovo se si rompe.

Dovrete anche assicurarvi che il termometro dia misurazioni accurate. Ciò vuol dire che deve essere tarato correttamente su una base regolare. Per fare questo seguite il foglio istruzioni oppure rivolgetevi alla ditta presso cui lo avete acquistato.

Avete bisogno di maggiori informazioni?

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

I dettagli per contattare il Ministero della Sanità ed il comune locale degli Stati e dei Territori sono inclusi in un foglio informazioni separato intitolato *Regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari - Informazioni & consulenza*.

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
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571