

Foglio dati relativo ai metodi di refrigerazione

Il Codice per i generi alimentari richiede che tutti gli alimenti cotti non destinati ad essere consumati subito vengano refrigerati entro il più breve lasso di tempo possibile, al fine di impedire lo sviluppo di batteri. Esistono due metodi di refrigerazione per gli alimenti potenzialmente dannosi: il metodo bifase (preferito) ed il metodo monofase.

- Il **metodo bifase** riduce la temperatura interna degli alimenti cotti nel corso di due fasi. La prima fase consiste nel ridurre la temperatura portandola da 60°C (140°F) a 21°C (70°F) nel corso di una preparazione di due ore e da 21°C (70°F) a 5°C (41°F) o meno nel corso di un ulteriore periodo di quattro ore. Il tempo di refrigerazione complessivo non dovrà mai eccedere le sei ore.
- Il **metodo monofase** è stato studiato per ridurre la temperatura interna degli alimenti cotti portandola da 60°C (140°F) a 5°C (41°F) o meno nel corso di un periodo di preparazione di quattro ore. È possibile ricorrere a questo metodo esclusivamente nei casi in cui l'alimento sia stato preparato con ingredienti a temperatura ambiente, come ad esempio gli alimenti ricostituiti ed il tonno in scatola.

Quando si tratta di scegliere il miglior modo per refrigerare gli alimenti potenzialmente pericolosi, è necessario tenere conto dei seguenti fattori:

- La dimensione o la quantità dell'alimento da refrigerare;
- La densità dell'alimento – un brodo è meno denso di uno sformato; e
- Il recipiente in cui è stato conservato l'alimento – una teglia bassa raffredda più rapidamente il cibo rispetto ad una teglia profonda.

Al fine di facilitare la refrigerazione rapida degli alimenti cotti il Codice per i generi alimentari suggerisce di adottare i seguenti metodi:

- Collocare l'alimento da refrigerare in una teglia bassa;
- Suddividere l'alimento da refrigerare in porzioni piccole o sottili;
- Usare apparecchiature per la refrigerazione rapida quali ad esempio "raffreddatori ad aria";
- Agitare l'alimento da refrigerare in un recipiente immerso nel ghiaccio;
- Usare i recipienti che facilitano lo scambio di calore;
- Aggiungere, come ingrediente, del ghiaccio all'alimento refrigerato; oppure
- Combinare insieme i suddetti metodi.

La cosa più importante da ricordare circa gli alimenti refrigerati è che la temperatura di tutti i cibi cotti deve essere ridotta a 5°C (41°F) o meno nel più breve tempo possibile. Il tempo di refrigerazione, tuttavia, non dovrà mai superare il tempo massimo consentito nel caso del metodo prescelto (quattro ore, nel caso del metodo monofase, o sei ore nel metodo bifase). Il semplice posizionamento nel frigorifero di un alimento cotto da refrigerare potrebbe non risultare sufficiente a ridurre il pericolo di formazione dei batteri. Inoltre, il posizionamento di un prodotto alimentare caldo o bollente all'interno del frigorifero potrebbe far aumentare la temperatura interna dell'unità e mettere a repentaglio la sicurezza di altri alimenti conservati. Una volta che il prodotto alimentare è stato correttamente refrigerato, esso dovrà essere correttamente conservato – coperto ed etichettato con l'indicazione della data di preparazione del prodotto. Quando gli alimenti vengono preparati utilizzando ingredienti già cotti, utilizzare sempre per primi i prodotti più vecchi.

**Per maggiori informazioni circa il funzionamento di uno stabilimento alimentare
contattare l'ufficio sanitario locale.**