

## **Foglio dati relativo alle temperature per mantenere il caldo ed il freddo**

Tutti gli alimenti potenzialmente dannosi, ad eccezione dei quelli preparati per il consumo immediato da parte del cliente di un ristorante, dovranno essere mantenuti in modo da impedire la nascita e lo sviluppo dei batteri. Quando è necessario mantenere gli alimenti per poi servirli, come ad esempio nel caso di un buffet, ricordarsi sempre di mantenere caldi i cibi caldi e freddi i cibi freddi. L'apparecchiatura per mantenere caldi gli alimenti deve essere in grado di mantenerli ad una temperatura pari o superiore a 60°C (140°F), e l'apparecchiatura per mantenere freddi gli alimenti deve essere in grado di mantenere gli alimenti ad una temperatura pari o inferiore a 5°C (41°F).

### **Linee guida per mantenere i cibi caldi**

Quando gli alimenti devono essere mantenuti caldi per essere serviti, attenersi ai seguenti principi guida:

- Agitare l'alimento ad intervalli regolari, ciò aiuterà a distribuire bene il calore nell'alimento.
- Lasciare coperti gli alimenti, in quanto la copertura aiuterà a mantenere il calore e ad eliminare potenziali contaminazioni dovute alla caduta di corpi estranei nel cibo.
- Usare un termometro per alimenti per misurare la temperatura interna del cibo ogni due ore.
- Scartare qualsiasi cibo caldo una volta trascorse quattro ore nel caso in cui non si sia mantenuto ad una temperatura pari o superiore ai 60°C (140°F).

Un'altra precauzione da usare nel caso di mantenimento di alimenti caldi consiste nel non utilizzare mai l'apparecchiatura per il mantenimento dei cibi caldi per riscaldare gli alimenti. Gli alimenti da riscaldare dovranno, prima, essere riscaldati fino ad una temperatura interna di 74°C (165°F) e successivamente trasferiti nelle apparecchiature per mantenere caldi gli alimenti. Inoltre non si devono mai mischiare gli alimenti preparati freschi con gli alimenti da conservare per essere serviti in quanto ciò potrebbe contaminare gli alimenti.

### **Linee guida per mantenere i cibi freddi**

Quando gli alimenti devono essere mantenuti freddi per essere serviti, è utile attenersi alle seguenti linee guida al fine di evitare malattie correlate agli alimenti:

- Proteggere tutti gli alimenti da una possibile contaminazione coprendoli o utilizzando pellicole per uso alimentare.
- Misurare con un termometro per alimenti la temperatura interna del cibo ogni due ore ed agire di conseguenza nel caso in cui la temperatura del prodotto alimentare freddo superi i 5°C (41°F).
- Non conservare mai i prodotti alimentari direttamente con ghiaccio. Tutti i prodotti alimentari, con alcune eccezioni, devono essere messi in recipienti o in piatti, se rimangono in vista. Per i prodotti esposti in vetrina è necessario usare il ghiaccio secco e dopo ciascun uso è necessario sterilizzare tutti i recipienti ed i piatti.

Ogniquale volta ci si occupi di questioni attinenti al mantenimento dei cibi freddi o caldi, optare sempre per la sicurezza degli alimenti. È meglio scartare i prodotti alimentari potenzialmente dannosi piuttosto che mettere a rischio la salute o la sicurezza del cliente. Un modo per evitare di scartare troppi alimenti è preparare e cucinare solo la quantità di cibo che verrà utilizzata nel breve periodo.

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