

Foglio dati relativo alle temperature per una cottura sicura

Tutti i prodotti alimentari contenenti alimenti animali crudi quali uova, pesce, carne o qualsiasi altra combinazione di tali prodotti deve essere sufficientemente cotta in modo da distruggere tutti i germi potenzialmente nocivi. La temperatura minima interna a cui vengono distrutti gli organismi patogeni dipende dal tipo di alimento da cuocere. Per essere sicuri che i prodotti alimentari da cuocere siano idonei al consumo, utilizzare la seguente tabella al fine di stabilire il livello di cottura. Ricordarsi di usare un termometro per alimenti per controllare la temperatura interna dell'alimento prima di servirlo.

Prodotto alimentare	Temperatura minima
Frutta e vegetali cotti da mantenere in caldo	60°C (140°F)
Arrosto di manzo o di maiale, bistecche, carne di vitello, agnello e selvaggina in commercio	63°C (145°F)
Uova cucinate da servire subito	63°C (145°F)
Pesce e alimenti a base di pesce	63°C (145°F)
Maiale, incluso prosciutto, pancetta e carni*	63°C (145°F)
Uova cucinate da servire in seguito	68°C (155°F)
Carne macinata o arrotolata, incluso hamburger, maiale macinato, involtini di pesce, selvaggina macinata o salsiccia	68°C (155°F)
Pollame e prodotti del pollame, incluso ripieni, carne ripiena, sformati e piatti misti di alimenti crudi e cotti.	74°C (165°F)
Involtini di pesce	74°C (165°F)

Cottura a microonde

Quando si cucina con il forno a microonde, il Codice per i generi alimentari richiede che tutti gli alimenti potenzialmente dannosi a base di carne, pollame, pesce o uova vengano cotti ad una temperatura minima di 74°C (165°F). Inoltre, tali alimenti devono essere cucinati in base alle seguenti regole standard:

1. Girare o agitare bene o mediamente durante la cottura per compensare l'irregolare distribuzione del calore;
2. Coprire per mantenere la condensa in superficie;
3. Riscaldare tutte le parti degli alimenti fino ad una temperatura interna di almeno 74°C (165°F); e
4. Lasciare il coperchio per almeno due minuti una volta ultimata la cottura al fine di equilibrare la temperatura.

Avviso al pubblico relativo agli alimenti crudi o non ben cotti

Nel caso in cui uno stabilimento alimentare intenda vendere cibi animali crudi o non ben cotti in forma di prodotti pronti per l'uso, lo stabilimento sarà tenuto ad informare i consumatori circa i rischi connessi all'ingestione di tali alimenti. La Conferenza per la tutela degli alimenti (CFA) consiglia di utilizzare il seguente avviso per i consumatori:

“La buona cottura di alimenti di origine animale quali il manzo, le uova, i pesci, l'agnello, il maiale, il pollame o i molluschi riduce il rischio di malattie di natura alimentare. Gli individui in determinate condizioni di salute potrebbero risultare esposti ad un notevole rischio nel caso in cui tali alimenti venissero consumati crudi o non ben cotti. Per ulteriori informazioni rivolgersi ad un medico o ad un ufficio sanitario pubblico.”

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