





## Soglie di temperatura – Produzione e distribuzione dei pasti

Il parametro principale durante la preparazione e la distribuzione dei pasti è la temperatura, che viene misurata non solo negli alimenti (temperatura interna), ma anche nei forni (temperatura ambiente).

### Soglie industriali di temperatura vigenti nell'UE:

Le principali soglie di temperatura		
Pasti caldi pronti da servire (carne/pesce)	≥ 80 °C min. 3 min. ≥ 72 °C min. 10 min.	≥ 65 °C
Pasti freddi, specialità gastronomiche, vegetali crudi, affettati misti, insalate senza conservanti, condimenti (latte, uova), dessert	≤ 7 °C	≤ 7 °C
Gelati	Produzione a caldo (= pastorizzazione) 85 °C riscaldamento breve 65 °C riscaldamento lungo Produzione a freddo ≤ -10 °C	≤ -18 °C (prodotti confezionati) ≤ -5 °C (distribuzione gelato sfuso)
Campioni di riferimento	Campioni di riferimento Conservare per min. 1 settimana a ≤ -18 °C	
Attrezzature per la disinfezione	Acqua ≥ +82 °C	



Misura a penetrazione



Misura a penetrazione



Misura a infrarossi



## Temperatura e igiene durante la preparazione dei generi alimentari

La temperatura e l'igiene rivestono un ruolo fondamentale nelle fasi di lavorazione e conservazione degli alimenti. Da uno studio svolto da una catena di ristoranti belga, è emerso che nel 56 per cento dei casi di alimenti deteriorati la causa era una refrigerazione sbagliata.

### Pericoli durante la lavorazione di generi alimentari

1. I generi alimentari non vengono sufficientemente refrigerati o riscaldati.
2. Gli alimenti cotti vengono conservati troppo tempo senza essere refrigerati.
3. Gli impianti frigoriferi vengono sovraccaricati.  
Conseguenza: temperature troppo alte.
4. Si presta poca attenzione all'igiene personale dei dipendenti.
5. I processi di lavoro "puri" non vengono sufficientemente separati da quelli "impuri".
6. Gli alimenti crudi e quelli già riscaldati vengono conservati insieme.
7. Il liquido prodotto dallo scongelamento entra in contatto con altri alimenti.



Misura a penetrazione della temperatura



Misura della temperatura nell'impasto



Controllo costante della temperatura durante la produzione