

PRODOTTI CON UOVA CRUDE SICURI

Ristoranti, caffè, panetterie e locali che preparano prodotti a base di uova crude devono osservare le procedure di sicurezza o usare alternative più sicure.

Usare alternative più sicure

Le imprese devono usare alternative più sicure alle uova crude nei cibi che non vengono cotti:

- usare condimenti, salse e creme spalmabili commercialmente disponibili invece di preparare prodotti con uova crude, oppure
- usare prodotti con uova pastorizzate invece di uova crude per i cibi pronti all'uso (che non richiedono un'ulteriore cottura) quali dessert e bevande.

Se un'impresa sceglie di usare prodotti con uova crude, deve attenersi alle regole per garantire che il cibo sia sicuro.

I cibi che contengono le uova crude necessitano di maggiore attenzione

I prodotti a base di uova crude sono responsabili di alcune delle maggiori epidemie di intossicazioni alimentari nel NSW. La Salmonella è infatti un agente patogeno che risiede sulla superficie del guscio delle uova intere che poi contamina il cibo.

Le epidemie danneggiano i clienti e possono gravemente compromettere la reputazione e il futuro commerciale di un'impresa.

Le malattie che derivano dal cibo sono state associate a:

- condimenti, salse e creme spalmabili a base di uova crude

(ad es. maionese, salsa aioli, salsa olandese, burro con uova)

- dessert preparati senza un'effettiva cottura (ad es. tiramisù, mousse, gelato fritto)
- bevande contenenti uova crude (ad es., zabaione, creme all'uovo, frullati proteici con uova crude).

Requisiti per i prodotti a base di uova crude

Al fine di garantire la sicurezza alimentare, bisogna prestare particolare attenzione alla preparazione e conservazione delle uova e a come queste vengono maneggiate. Lo stesso vale per i prodotti a base di uova crude (acidificati o meno), per poter prevenire lo sviluppo della *Salmonella*.

Acidificare i prodotti a base di uova crude utilizzando aceto o succo di limone per garantirne la sicurezza

Per evitare lo sviluppo della *Salmonella* è importante:

- acidificare i prodotti a base di uova crude fino a un pH uguale o inferiore a 4,2 tramite l'uso di aceto o succo di limone
- controllare e registrare il pH del prodotto a base di uova crude

acidificato con un pH-metro o carta per pH.

Conservazione e controllo della temperatura dei prodotti acidificati a base di uova

- Mantenere i prodotti a base di uova crude acidificati a una temperatura inferiore ai 5°C.
- Acidificare i prodotti ogni giorno in piccoli contenitori e non in grandi quantità.
- Gettare entro 24 ore i prodotti acidificati a base di uova crude.

I prodotti a base di uova crude non acidificati

Le imprese alimentari non dovrebbero preparare prodotti a base di uova crude che non vengono acidificati.

Tuttavia, se questo avviene, l'impresa alimentare deve prestare particolare attenzione alle rigide procedure di igiene riportate qui di seguito. Inoltre, una volta che le uova sono state aperte, devono essere usate immediatamente nel prodotto.

Ricevimento e deposito delle uova

- Acquistare e farsi consegnare solo uova intere che siano:
 - pulite, senza crepature o perdite
 - in confezioni pulite
 - etichettate correttamente (ad es. con il nome del cibo, il nome e l'indirizzo del fornitore, identificazione della partita e data di stampigliatura).



Department of
Primary Industries
Food Authority



- Le uova intere devono essere refrigerate a temperatura uguale o inferiore a 5°C, e utilizzate entro la data di scadenza.

Pulizia e igiene

- Pulire e rispettare l'igiene per gli utensili da cucina utilizzati per preparare i prodotti a base di uova crude prima e dopo ogni uso.
- Pulire e disinfettare i contenitori e i porta salse/condimenti dopo ogni partita .
- Usare contenitori diversi per ogni partita di cibo (ad es. non riempire salse o condimenti già utilizzati).
- Mantenere puliti e asciutti superfici e utensili da cucina.
- Non lavare le uova dato che questo le espone a ulteriore contaminazione.

Separare i tuorli dagli albumi

Se la *Salmonella* è presente sul guscio delle uova, potrebbe diffondersi in cucina e su altri alimenti tramite le mani. Per ridurre il contatto fra guscio e contenuto:

- lavare e asciugare le mani prima e dopo aver maneggiato le uova
- utilizzare un separatore di uova pulito
- non separare le uova a mani nude o con i guanti
- non separare le uova usando il

guscio

- non conservare le uova crude liquide.

Vi sono alternative più sicure

- Usare polpa pastorizzata per cibi che solitamente contengono uova crude:
 - forme liquide, congelate o secche di uova intere, albumi o tuorli
 - albume zuccherato (per dessert)
 - albume salato (per maionese, condimenti e salse).

La normativa sulle uova

Le leggi alimentari nel NSW proibiscono la vendita di uova con gusci sporchi o crepati in quanto questo aumenta il rischio di contaminazione e malattie di origine alimentare.

Definizione delle uova

- 'Uova sporche' sono uova il cui guscio è contaminato da feci, terra o altre sostanze visibili (ad es. tuorlo, albume, piume)
- 'Uova crepate' sono uova con il guscio crepato (in cui la crepa è visibile a occhio nudo o con una candela).

Ulteriori informazioni

- Visitate il sito web della Food Authority a www.foodauthority.nsw.gov.au e scaricate i seguenti fogli:
 - *Linee guida per la sicurezza alimentare per la preparazione di prodotti a base di uova crude*
 - *Programma del NSW per la sicurezza dei prodotti a base di uova (NSW Egg Food Safety Scheme)*
 - *Qualità microbiologica per i condimenti con uova crude*
 - *La regola delle 4 /2 ore*
- Food Standards Code (ad es. requisiti generici per maneggiare il cibo, requisiti per locali e attrezzatura e requisiti per l'etichettatura) visitate: www.foodstandards.gov.au/
- Chiamate la helpline della Food Authority: 1300 552 406.

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth