

SICUREZZA ALIMENTARE NEL CATERING

Le epidemie da intossicazione alimentare possono verificarsi quando i ristoratori non maneggiano, cucinano o conservano i cibi in modo appropriato. Strutture mal attrezzate o inadatte al cibo in preparazione sono un problema comune del catering che spesso causano le intossicazioni alimentari.

Cause delle intossicazioni alimentari

I seguenti tipici errori commessi dalle aziende di catering possono provocare la crescita di batteri che causano le intossicazioni alimentari:

- cuocere poco i cibi come la carne e il pollame – i batteri possono sopravvivere a causa di una cottura inadeguata
- riscaldare lentamente e cucinare a fuoco basso – favorisce la temperatura ideale (da 20°C a 50°C) per la crescita dei batteri
- raffreddamento improprio – permette al cibo di rimanere troppo a lungo (più di due ore) alla temperatura ideale per la crescita di batteri
- cucinare troppo tempo in anticipo – aumenta la possibilità che il cibo venga contaminato da batteri
- non conservare correttamente gli alimenti e utilizzare temperature non corrette per il trasporto e la conservazione degli alimenti – consente la crescita di batteri

- scarsa igiene personale da parte degli addetti agli alimenti – può portare alla contaminazione del cibo attraverso mani sporche, tosse, contaminazione incrociata, ecc.

Prevenire le intossicazioni alimentari

Tutti gli elementi essenziali nella gestione di un'attività di catering devono essere gestiti in modo corretto per evitare di causare un'intossicazione alimentare.

Utilizzare strutture adeguate per il catering

Le aree destinate alla preparazione degli alimenti così come la cucina e gli impianti di refrigerazione devono essere adatti per la quantità di cibo che viene preparato.

Gli ambienti di lavoro del catering devono essere conformi alle regole per la pavimentazione delle zone di preparazione e conservazione degli alimenti, avere postazioni per lavarsi le mani e impianti di refrigerazione adeguati e devono essere progettati in modo da evitare insetti e animali nocivi.

Trasporto e conservazione sicura degli alimenti

Un'altra causa comune di intossicazione alimentare è l'inadeguata manipolazione e conservazione del cibo preparato in un posto e trasportato e servito altrove.

Gli alimenti devono essere mantenuti alla giusta temperatura di conservazione quando consegnati in un luogo differente dal locale di produzione. I veicoli da trasporto devono essere progettati e costruiti secondo le leggi del NSW.

È necessario che la conservazione sia corretta per cibi caldi o freddi e che sia indicata la capacità del dispositivo così che gli alimenti possano essere conservati alla temperatura adeguata: meno di 5°C per il cibo freddo, oltre i 60°C per il cibo caldo.

Tutti gli alimenti devono essere adeguatamente protetti (in un recipiente chiuso o coperto) quando conservati o esposti per prevenire che vengano contaminati da polvere, insetti o altre fonti. Ciò è particolarmente importante se si tratta di un catering all'aperto,

specialmente durante l'estate quando le mosche diventano un problema. È importante proteggere gli alimenti e gli utensili dalla contaminazione.

Cuocere correttamente

Le intossicazioni alimentari possono verificarsi quando gli alimenti non vengono cucinati adeguatamente.

Prima di cucinare è bene scongelare completamente gli alimenti, in particolare i tagli di carne o il pollame che possono non cuocere completamente se non sono stati del tutto scongelati. Gli alimenti congelati vanno scongelati solo in frigorifero o nel forno a microonde prima di essere cucinati e non vanno lasciati su un banco a congelare.

Gli alimenti devono essere cucinati alla giusta temperatura interna per distruggere i batteri e affinché siano sicuri. Questo è particolarmente importante per la carne (71°C), il pollame (74°C) e il pesce (63°C).

Carni diverse richiedono temperature di cottura diverse per distruggere i batteri nocivi, ad es. una bistecca può essere appena scottata all'esterno e al sangue all'interno, mentre la carne macinata deve essere cotta con cura per distruggere i batteri. Questo perché la carne macinata ha una superficie maggiore rispetto alla bistecca e l'interno è stato esposto all'atmosfera e, quindi, a maggior rischio di contaminazione batterica.

Cuocere fino al centro carne macinata, salsicce e pollame. Non dovrebbe essere visibile il rosa e i succhi dovrebbero essere chiari.

Una volta cotti, gli alimenti devono essere mantenuti a una temperatura superiore ai 60°C o raffreddati sotto i 5°C il più velocemente possibile.

La carne parzialmente cotta deve raggiungere, per lo stadio finale della cottura, la giusta temperatura interna prima di essere servita.

Altri alimenti cotti devono essere riscaldati a queste temperature prima di essere posti in un contenitore caldo (per esempio a bagnomaria).

Le aziende di catering devono usare un termometro a sonda per controllare che sia stata raggiunta la corretta temperatura di cottura. La sonda deve essere disinfettata prima e dopo l'uso e tutte le temperature finali devono essere registrate.

La soluzione è cucinare il cibo in piccole quantità per permettere di raggiungere una temperatura sufficientemente elevata. Inoltre, ridurre le porzioni usando piatti piani invece di pentole larghe permette al cibo di raffreddarsi o riscaldarsi più velocemente e a fondo.

Evitare la contaminazione crociata

Le aziende di catering devono maneggiare gli alimenti crudi separatamente dai cibi pronti per il consumo in modo da evitare la contaminazione crociata di batteri. Dove possibile, usare attrezzi e utensili separati (coltelli, pinze, taglieri, ecc.) per gli alimenti crudi e per quelli pronti per il consumo, oppure pulire e disinfettare a fondo tra un utilizzo e l'altro.

L'uso di pinze o guanti monouso può ridurre il rischio di contaminazione degli alimenti pronti. I guanti monouso sono efficaci solo se cambiati regolarmente e sempre dopo essere venuti a contatto con qualsiasi cosa contaminata.

Pulizia e sanificazione

Le superfici a contatto con gli alimenti (come i taglieri) e gli utensili per mangiare e bere devono essere puliti e disinfettati prima dell'uso. Questo può essere fatto utilizzando un prodotto chimico (es. disinfettante) o calore (es. lavastoviglie).

Formare il personale sull'igiene personale durante la manipolazione degli alimenti

Le pratiche di igiene personale di base prevedono:

- lavare e asciugare a fondo le mani prima di maneggiare il cibo e dopo:
 - essere andati in bagno
 - essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito
 - aver fumato
 - aver maneggiato alimenti crudi o scarti
- indossare abiti esterni puliti quando si maneggia il cibo
- legare i capelli lunghi o indossare un berretto con visiera
- coprire tagli, infezioni o lesioni della pelle con cerotti impermeabili puliti.

Gli addetti agli alimenti devono informare i datori di lavoro di qualsiasi infezione alla pelle, naso, gola o intestino. Se soffrono di uno di questi disturbi, non devono toccare gli alimenti.

Maggiori informazioni

Queste informazioni sono un riepilogo generale e non possono coprire tutte le situazioni. Le aziende alimentari sono tenute a rispettare tutte le disposizioni del Codice di sicurezza alimentare (Food Standards Code) e del Food Act 2003 (NSW).

- Visitate il sito web della Food Authority a www.foodauthority.nsw.gov.au
 - Scheda informativa: *Pulizia e sanificazione*
 - Scheda informativa: *Requisiti di salute e igiene degli addetti agli alimenti*
 - Scheda informativa: *Alimenti potenzialmente pericolosi*
 - Scheda informativa: *Pollame e carne rossa – manipolazione sicura*
 - *Linea guida: Eventi e mercati alimentari temporanei*
 - *Linea guida: Linee guida sulla sicurezza alimentare per la preparazione e l'esposizione del sushi*
 - Ci sono requisiti speciali per

le aziende che servono cibo a persone vulnerabili.

- Inviare un'e-mail alla linea di assistenza all'indirizzo food.contact@dpi.nsw.gov.au
- Telefonate al numero verde 1300 552 406.

Informazioni sulla NSW Food Authority: La NSW Food Authority è l'organizzazione governativa che contribuisce a garantire che gli alimenti del NSW siano sicuri e correttamente etichettati. Collabora con i consumatori, l'industria e altre organizzazioni governative per ridurre al minimo l'intossicazione alimentare fornendo informazioni e regolamentando la produzione, lo stoccaggio, il trasporto, la promozione e la preparazione sicuri del cibo.

Nota: queste informazioni sono un riepilogo generale e non possono coprire tutte le situazioni. Le aziende alimentari sono tenute a rispettare tutte le disposizioni del Food Standards Code e del Food Act 2003 (NSW).



Food
Authority