

SICUREZZA ALIMENTARE NEL CATERING

Le intossicazioni alimentari si verificano quando le aziende di catering non trattano, cucinano o conservano adeguatamente gli alimenti. Le strutture mal equipaggiate o inadeguate per la preparazione del cibo 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 crudi, come la carne o il pollame: i batteri possono sopravvivere a causa di una cottura inadeguata
- riscaldare lentamente e cucinare a fuoco basso: questo favorisce la temperatura ideale (da 20° a 50°) 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: il cibo ha più probabilità di essere contaminato da batteri
- conservare il cibo in modo inappropriato e a temperature sbagliate per il trasporto e la conservazione: favorisce 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 adeguate postazioni per lavarsi le mani e impianti di refrigerazione, oltre a essere progettate 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 per il trasporto devono essere progettati e costruiti secondo le leggi del NSW.

È necessario che i contenitori siano adeguatamente caldi o freddi, che mostrino la capienza, 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. Questo 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.

Cucinare correttamente

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

Prima di cucinare è bene scongelare gli alimenti completamente, specialmente i grandi tagli di carne o il pollame che possono non cuocere adeguatamente 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 scongelare.

Gli alimenti devono essere cucinati alla giusta temperatura interna per distruggere i batteri e affinché siano adatti al consumo. Tutto ciò diventa particolarmente importante per la carne (71° C), il pollame (74°) e il pesce (63°). Una volta cotti, gli alimenti devono essere mantenuti ad



una temperatura al di sopra di 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 messi in un contenitore caldo (per esempio a bagno maria).

Le aziende di catering devono usare una sonda termometro 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 incrociata

Le aziende di catering devono trattare gli alimenti crudi separatamente dai cibi pronti per il consumo in modo da evitare la contaminazione incrociata 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. Un disinfettante chimico è necessario per disinfettare gli utensili. Un contenitore separato può essere necessario per risciacquare.

Addestrare il personale sulla sicurezza alimentare e l'igiene personale.

Chi maneggia il cibo deve essere addestrato adeguatamente per quanto riguarda la sicurezza alimentare e l'igiene personale.

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, tossito
 - fumato
 - aver maneggiato alimenti crudi o scarti
- indossare abiti esterni puliti quando si maneggia il cibo
- usare guanti monouso puliti quando si maneggia il cibo
- legare i capelli lunghi o indossare un cappello
- coprire tagli, infezioni o lesioni con bende impermeabili.

Anche se indossare i guanti non è un requisito legale, la Food Authority non consiglia di usare le mani nude per la manipolazione dei cibi pronti al consumo. Usare le pinze o i guanti monouso può ridurre il rischio di contaminazione dei cibi pronti. I guanti monouso saranno efficaci solo se cambiati regolarmente e

cambiati sempre dopo essere venuti a contatto con qualunque cosa che possa essere contaminata.

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

Alcune delle informazioni qui riportate cambieranno se passa la legislazione sulla formazione degli addetti agli alimenti, attualmente in esame in Parlamento.

Maggiori informazioni

- visitate il sito web della Food Authority a www.foodauthority.nsw.gov.au
- chiamate la helpline al numero 1300 552 406.

Anche le seguenti schede informative e pubblicazioni sul sito web possono essere utili:

- requisiti di igiene e salute per gli addetti agli alimenti
- cibi potenzialmente pericolosi
- pollame e carne rossa: uso sicuro
- eventi alimentari temporanei e mercati
- linee guida per la sicurezza alimentare per la preparazione e l'esposizione del sushi

Esistono requisiti speciali per le aziende che servono gli alimenti alle persone più vulnerabili. Visitate il sito: www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/vulnerable-persons

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