

Assessorato alla Sanità Circolare n. 37
Indirizzi operativi sul congelamento di alimenti nell'attività di
somministrazione"

Prot. n. 44884/VET

Lett. 898

Bologna li, 08 NOV 1996

Ai SINDACI dei Comuni
della Regione Emilia-Romagna
LLSS.

Ai DIRETTORI GENERALI
delle Aziende UU.SS.LL.
della Regione Emilia-Romagna
LL.SS.

Ai Responsabili dei
DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE
delle Aziende UU.SS.LL.
della Regione Emilia-Romagna.
LL.SS.

Ai Responsabili dei
SERVIZI IGIENE PUBBLICA
delle Aziende UU.SS.LL.
della Regione Emilia-Romagna
LL.SS

Ai Responsabili dei SERVIZI
VETERINARI
Delle Aziende UU.SS.LL
Della Regione Emilia-Romagna
LL.SS

Alle ASSOCIAZIONI DI
CATEGORIA
LL.SS.

Nei paesi industrializzati il consumo di almeno un pasto fuori casa, è divenuto un comportamento frequente ed in crescita costante.

Le strutture di ristorazione devono quindi far fronte ad un'utenza in continua espansione, mantenendo la qualità igienico sanitaria, nutrizionale ed organolettica dei cibi serviti. Infatti nel corso degli anni si è assistito alla transizione da un modello di ristorazione simile alla cucina domestica, con un ridotto numero di pasti preparati giornalmente e consumati a breve distanza di tempo presso lo stesso luogo di produzione, ad un modello industriale, caratterizzato da un elevato numero di pasti preparati e da cibi consumati a varia distanza di tempo dalla preparazione anche in luoghi diversi da quelli di produzione.

Questa realtà coinvolge sia la ristorazione collettiva, anche definita istituzionale o di servizio (mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, di comunità), che la ristorazione pubblica, detta anche commerciale (ristoranti, trattorie, pizzerie, tavole calde, fast food, bar, gastronomie paninoteche).

La conservazione degli alimenti dopo la loro preparazione rappresenta una delle criticità di particolare rilevanza infatti tra i fattori primariamente implicati nelle malattie: trasmesse da alimenti figurano:

1. una inadeguata refrigerazione del cibo (in particolare inidonea procedura di raffreddamento di alimenti preparati e sottoposti a cottura);
2. un intervallo di molte ore (12 o più) tra la preparazione e il consumo, che frequentemente implica una scorretta applicazione della tecnica di conservazione mediante il freddo.

Nella produzione di alimenti per la ristorazione collettiva e pubblica è molto usato il processo di conservazione con il freddo a bassa temperatura, in quanto è un procedimento utile per fornire per la somministrazione una grande quantità di preparazioni, anche complesse, in uno stesso momento; inoltre, tra le metodiche di conservazione, questa è la sola che non modifica il sapore e l'odore delle sostanze trattate.

Molti quesiti pervengono a questo Servizio sulla possibilità o meno di attuare i processi di congelamento negli esercizi di ristorazione, sulla necessità di etichettatura e di informazioni per l'acquirente, su quali siano le caratteristiche tecnologiche minime necessarie.

La presente circolare, che deriva dalle proposte di alcuni Servizi di Igiene pubblica, e Veterinaria del territorio, fornisce linee guida sulle modalità di controllo del congelamento nella preparazione di cibi elaborati. Infatti, se da una parte questi metodi di conservazione degli alimenti contribuiscono a rallentare la deperibilità degli alimenti stessi e a diminuire la possibilità di intossicazioni alimentari, d'altra parte la grande discrezionalità organizzativa delle aziende, dovuta anche all'attuale legislazione, pone il problema di come vigilare, utilizzando criteri uniformi nella Regione per tutelare la salute del consumatore.

Cenni di giurisprudenza

La valutazione della materia giurisprudenziale inerente l'attività di congelamento di alimenti da effettuarsi negli esercizi di ristorazione, porta alla conclusione che, trattandosi di elementi necessari all'esercizio dell'attività stessa, sia sufficiente l'autorizzazione sanitaria concessa per l'attività di produzione pasti, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62. Si ritiene pertanto che non sia richiesta l'ulteriore e specifica autorizzazione prevista dall'art. 8 dei D.M. 15 giugno 1971 del Ministero dell'Industria, necessaria esclusivamente per la preparazione, produzione confezionamento e vendita di prodotti surgelati da immettersi al consumo in confezioni chiuse all'origine, come indicato dalla Cassazione penale S= VI-Ud. 22.10.1990.

La materia è stata già trattata dall'Assessorato alla Sanità della Regione Emilia-Romagna nella circolare n. 8 del 4.2.1992. Questa prevede che negli esercizi di ristorazione, l'attività di congelamento della carne possa essere effettuata, peraltro solo previo ottenimento del nullaosta igienico-sanitario del Servizio Veterinario e che "il congelamento delle paste ripiene, verdure o simili sia normalmente ammesso qualora sussistano le necessarie condizioni igieniche. Al fine di derimere l'attuale incertezza normativa possa essere richiesto e concesso un nulla osta igienico-sanitario".

In ogni caso, al fine della non configurabilità del delitto di frode nell'esercizio del commercio, nel menù del giorno deve figurare espressamente l'indicazione dell'avvenuto utilizzo di tale mezzo di conservazione.

Indirizzi operativi

Si forniscono di seguito alcuni indirizzi operativi in quanto nella ristorazione collettiva e pubblica, la corretta gestione della conservazione degli alimenti mediante l'applicazione delle basse temperature, diviene una pratica fondamentale per tutelare la salute del consumatore.

Autorizzazione sanitaria

Per i locali di ristorazione collettiva e pubblica, compresi i centri di produzione pasti, l'autorizzazione sanita-

ria, rilasciata ai sensi della L 283/62, comprende anche l'esercizio di ogni modalità di conservazione mediante il freddo, applicata agli alimenti prodotti nella struttura.

Tale pratica dovrà essere esplicitamente dichiarata all'atto della presentazione della domanda per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria e dettagliatamente descritta, relativamente a strumenti e procedure, nella scheda tecnica da allegarsi all'istanza.

Le attività già in possesso di autorizzazione sanitaria, che non hanno dichiarato al momento della presentazione della domanda la volontà di effettuare il congelamento degli alimenti dovranno inoltrare comunicazione all'Autorità Sanitaria, ai sensi dell'art. 27, II comma lettere c) e d) del D.P.R. 327/80 per l'ottenimento del nulla osta igienico sanitario.

Tale comunicazione dovrà essere debitamente integrata da scheda tecnica relativa alle caratteristiche dell'impianto (capacità di stoccaggio, presenza di termometri rilevatori a lettura esterna, potenzialità refrigerante, possibilità di conservazione separata di matrici di tipo diverse) e alla tipologia degli alimenti da conservare mediante congelamento (materie prime, semilavorati, precucinati, precotti, prodotti finiti).

Caratteristiche dei locali

Le apparecchiature utilizzate per le attività di congelamento e di scongelamento, inserite nei locali destinati alla produzione alimenti e comunque idonei ai sensi dell'art. 28 DPR 327/80, non devono costituire cimento **negativo, sotto l'aspetto igienico sanitario, per l'organizzazione della restante attività oggetto di autorizzazione sanitaria.**

Caratteristiche delle attrezzature

Nell'attività di congelamento nell'ambito della ristorazione devono essere presenti almeno:

- apparecchiatura riconosciuta idonea per il congelamento e, se del caso, per lo scongelamento dei prodotti,
- apparecchiatura frigorifera, diversa da quella utilizzata per il congelamento, da impiegare per la conservazione dei prodotti congelati, munita di adeguato strumento di rilevazione della temperatura e idonea ad assicurare l'ininterrotto mantenimento di una corretta temperatura di congelamento.

Caratteristiche degli alimenti

Le materie prime destinate alla produzione di alimenti congelati devono essere sane, in buone *condizioni* igieniche, con cariche microbiche entro i minimi di legge, ove previsti e raccomandati.

Per la produzione di alimenti elaborati è inoltre ammesso l'impiego di componenti alimentari che, per la loro natura, devono necessariamente essere stati sottoposti ad un precedente trattamento di conservazione, nonché l'utilizzo di semilavorati congelati

La singola pezzatura dei prodotti alimentari da congelare deve consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in un tempo quanto più rapido possibile, a tal fine è opportuno che vengano utilizzati porzioni di alimenti di spessore non maggiore di 10 cm e di peso non maggiore a 1 Kg..

Processo di congelamento

Il congelamento dei prodotti alimentari deve avvenire mediante speciali apparecchiature che assicurino la rapidità del processo: il fronte del congelamento dovrebbe procedere, preferibilmente, a velocità non inferiore ad un centimetro all'ora e il congelamento totale dell'alimento, a temperature pari o inferiori a -18°C al cuore del prodotto, dovrebbe avvenire in un periodo non superiore alle quattro ore.

Per i prodotti cotti il processo di congelamento dovrebbe iniziare immediatamente dopo l'ultimazione della cottura e previo raffreddamento ad almeno $+7^{\circ}\text{C}$ nel centro dell'alimento, da raggiungere entro il tempo massimo di 60 minuti.

I prodotti alimentari da congelare dovrebbero essere preferibilmente riposti in involucri protettivi costituiti da materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti, al fine di proteggere il prodotto dalle modificazio-

ni sensoriali (odore, sapore, ecc.).

E' buona norma che i prodotti alimentari congelati siano conservati in modo tale da attuare una netta separazione fisica delle categorie merceologiche.

In ogni caso deve essere evitata ogni tipo di contaminazione dei prodotti congelati.

Nell'ambito della ristorazione, la funzione dell'etichetta deve essere intesa come strumento per la corretta gestione dell'alimento congelato.

A tale scopo sull'involucro dovrà essere apposta un'etichetta che dovrà riportare:

1. data inizio congelamento,
2. denominazione merceologica dell'alimento.

Conservazione dei prodotti congelati

La temperatura di conservazione dei prodotti alimentari congelati deve essere tale da mantenere in tutti i punti del prodotto un valore pari o inferiore a -18°C .

E' raccomandabile che il tempo di conservazione dei prodotti alimentari congelati non superi i **sessanta giorni, periodo entro** il quale una corretta modalità di conservazione assicura la garanzia di mantenimento delle qualità sensoriali e nutrizionali **anche per** le categorie più deperibili.

Scongelamento

Posto che, in ogni caso non è ammissibile lo scongelamento a temperatura ambiente, il processo di scongelamento deve avvenire in modo rapido, (ad esempio mediante il forno a microonde) oppure lento, ma igienicamente sicuro collocando il prodotto da scongelare in apparecchiatura frigorifera a temperatura non superiore a $+4^{\circ}\text{C}$. E' inoltre possibile la cottura diretta per alimenti congelati già porzionati.

L'ASSESSORE ALLA SANITA'
Giovanni Bissoni