

<b>IO-13</b>	<b>GESTIONE DERRATE DEPERIBILI</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 2	26 lug 17

**CRITERI DA ADOTTARE NELLO SCONGELAMENTO DELLE DERRATE SURGELATE**

È CONSENTITA L'IMMEDIATA COTTURA DI PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI DI DIMENSIONI NON ECCESSIVE, QUALORA CIÒ NON SIA POSSIBILE LO SCONGELAMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO TRASFERENDO L'ALIMENTO CONGELATO O SURGELATO IN FRIGORIFERO A TEMPERATURA DI REFRIGERAZIONE (0 – 4°C) PER UN TEMPO DI 24 ORE, IN QUESTO CASO:

- IL PRODOTTO DA SCONGELARE DEVE ESSERE PRIVATO DELLA CONFEZIONE E RIPOSTO NEL FRIGO, OPPORTUNAMENTE SOLLEVATO, IN APPOSITO RECIPIENTE CHE CONSENTA LA RACCOLTA DEL LIQUIDO CHE PERCOLA DURANTE LO SCONGELAMENTO
- DEVE ESSERE ACCURATAMENTE EVITATO IL CONTATTO DELL'ALIMENTO CHE SI SCONGELA CON ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI E CON IL SOTTOSTANTE LIQUIDO DI PERCOLAMENTO
- NEI CASI IN CUI SI RENDA NECESSARIA LA DISPONIBILITÀ DI PRODOTTO DI CUI NON ERA STATO PROGRAMMATO LO SCONGELAMENTO NELLA GIORNATA PRECEDENTE, SI PUÒ PROCEDERE ALLO SCONGELAMENTO RAPIDO TRAMITE RISCALDAMENTO A MICROONDE (CON MODALITÀ E TEMPO PREVISTI NELLE ISTRUZIONI DEL MODELLO)
- QUALORA NON SI DISPONGA DI FORNO A MICROONDE È CONSENTITO SCONGELARE IL PRODOTTO SOTTOPONENDOLO AD ACQUA CORRENTE FRESCA. QUESTA PROCEDURA DEVE AVVENIRE MANTENENDO L'ALIMENTO SOLLEVATO DAL FONDO DEL LAVELLO (TRAMITE RECIPIENTE TRAFORATO OD ALTRO ACCORGIMENTO) ED IL GETTO DI ACQUA FRESCA NON DEVE ESSERE FORTE E TUMULTUOSO, MA CONTINUO IN MODO DA SPARGERSI SU TUTTA LA SUPERFICIE DEL PRODOTTO. LA PROCEDURA È UTILIZZABILE SOLO PER ALIMENTI PREPARATI IN MONOPORZIONE E PROTETTI IN PELLICOLA PER ALIMENTI.
- NON È MAI CONSENTITO SCONGELARE UN PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE OPPURE RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO

<b>REDATTO DA: TEAM HACCP</b>	<b>VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO</b>	<b>APPROVATO DA: V. COSTANTINI</b>
<b>S.E.R.I.S. srl</b>		

<b>IO-13</b>	<b>GESTIONE DERRATE DEPERIBILI</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 2 di 2	26 lug 17

**CRITERI DI CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME DEPERIBILI NEL FRIGORIFERO**

**ATTREZZATURE REFRIGERATE POSITIVE**

1. DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE RISPETTATA LA SEPARAZIONE DEI GENERI ALIMENTARI DIVERSI: CIBI COTTI, CARNI, UOVA, LATTICINI, SALUMI, VEGETALI. OCCORRE DEDICARE A GENERI ALIMENTARI DIVERSI PIANI DIVERSI ED OGNI PIANO DEVE RECARE LA INDICAZIONE SCRITTA DELLA MERCE CUI È DESTINATO.
2. OCCORRE EVITARE, RICORRENDO ALL'USO DI IDONEI CONTENITORI, IL FENOMENO DELLO SGOCCIOLAMENTO E DELLE PERCOLAZIONI TRA ALIMENTI SOPRASTANTI ED ALIMENTI SOTTOSTANTI.
3. OCCORRE EVITARE L'ACCATASTAMENTO DEGLI ALIMENTI, OVVERO TRA UNA CONFEZIONE E L'ALTRA DEVE SEMPRE CIRCOLARE ARIA.
4. I PRODOTTI VANNO COLLOCATI IN MODO DA FACILITARE LA ROTAZIONE (IN EVIDENZA QUELLI A SCADENZA PIÙ RAVVICINATA).
5. GLI ALIMENTI CHE SONO IN CONFEZIONI INTEGRE E PROTETTE VANNO RIPOSTI SENZA RIMUOVERE LA CONFEZIONE; GLI ALIMENTI NON CONFEZIONATI VANNO RIPOSTI IN CONTENITORI IDONEI CHE DEVONO ESSERE RICOPERTI, IN QUEST'ULTIMO CASO È POSSIBILE RICORRERE ANCHE ALL'USO DI UN FILM PLASTICO PER USO ALIMENTARE.
6. LA TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE DEVE ESSERE:
  - 0-8°C PER VEGETALI PARTICOLARMENTE DEPERIBILI,
  - 0-4°C PER CARNI
  - 0-4°C LATTICINI E SALUMI
  - 0-4°C ALIMENTI COTTI

**ATTREZZATURE REFRIGERATE NEGATIVE**

1. GLI ALIMENTI VANNO MANTENUTI SEPARATI PER TIPOLOGIA, IN CONFEZIONI INTEGRE, SENZA POSSIBILITÀ DI CONTATTO DIRETTO FRA LORO, E IN MODO TALE CHE I PRODOTTI CON SCADENZA PIÙ RAVVICINATA SIANO SEMPRE IN PRIMO PIANO.
2. I PRODOTTI SURGELATI DEBBONO ESSERE MANTENUTI NELLE LORO CONFEZIONI PROTETTIVE ORIGINARIE FINO AL MOMENTO DELL'USO.
3. SULL'INVOLUCRO DEI PRODOTTI CONGELATI NELL'ESERCIZIO DEVE ESSERE APPOSTA UNA ETICHETTA INDICANTE LA NATURA DEL PRODOTTO E LA DATA DI CONGELAMENTO.
4. LA TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE PER GLI ALIMENTI SURGELATI È DI -18°C, PREVISTA PER IL D.LGS 110/92.

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		