

*Uno strumento utile per OSA e Autorità Competente:
tabelle comparative e di confronto*

Temperature dei prodotti alimentari (trasporto, magazzinaggio, esposizione in vendita e conservazione)

Massimiliano Bassoli

S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale - ASL TO5 della Regione Piemonte

Mail: bassoli.massimiliano@aslto5.piemonte.it

Mi piaceva l'idea di uno strumento da utilizzare durante i controlli in materia di sicurezza alimentare, costituito da tabelle di facile consultazione riportanti le temperature di conservazione dei prodotti alimentari deperibili refrigerati, congelati e surgelati che devono essere rispettate nelle fasi di trasporto, magazzinaggio ed esposizione in vendita.

Tale esigenza mi ha stimolato alla redazione di tabelle (divise per il trasporto, il magazzinaggio e l'esposizione in vendita) costituite da specifiche colonne riportanti il tipo di alimento, la temperatura prevista, l'eventuale rialzo termico o temperatura massima tollerabili e la normativa di riferimento.

Nella colonna della normativa di riferimento vengono citate e prese in considerazione tutte le norme cogenti costituite da regolamenti comunitari, norme nazionali e circolari ministeriali esplicative.

Successivamente alla predisposizione delle tabelle citate, stante il fatto che il lavoro è stato apprezzato dai colleghi che hanno utilizzato tali tabelle quale strumento di consultazione in vigilanza, è nata l'idea di fare un articolo che è stato pubblicato su due riviste specializzate, ripreso su internet da diversi siti del settore e citato in bibliografia in altre pubblicazioni.

La consultazione di tali tabelle tramite le riviste citate, oppure direttamente on-line, ha consentito di raggiungere lo scopo prefissato dal sottoscritto e cioè un momento di riflessione o meglio un "punto della situazione" ed un riassunto su quelli che sono le attuali fonti normative in materia; lo stesso lavoro ha inoltre avuto l'intento, forse presuntuoso, che dall'analisi delle norme citate e dalla sintesi descritta, si potesse avviare un più approfondito percorso di armonizzazione (sia nell'applicazione da parte degli operatori che nell'esecuzione dei controlli da parte delle autorità competenti) che miri a soddisfare i requisiti di efficacia e appropriatezza dei controlli nonché la necessità di un opportuno coordinamento tra le diverse autorità competenti designate, come dettato dal Reg. CE n. 882/04 al Capo II, Art. 4, commi 3 e 4 (adesso sostituiti da Reg. UE 2017/625, Art. 4 comma 2 e Art. 5 comma 1 lett. b).

Forse, però, in minima parte l'intento è stato raggiunto in quanto sono stato contattato da un Medico Veterinario di un'ASL Lombarda, per una richiesta di chiarimenti ed un confronto, che hanno portato ad un successivo approfondimento della materia, in merito alle sole carni congelate, consentendo una modifica ed un aggiornamento delle tabelle, anche mediante una risposta pubblicata su un'altra rivista specializzata ed un sito internet istituzionale. Inoltre le stesse tabelle vengono utilizzate dai colleghi che si occupano di sicurezza alimentare presso il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TO5, della quale faccio parte, e sono state condivise presso le altre S.C. Veterinarie quale strumento di consultazione durante l'espletamento della reperibilità.

Consulta le tabelle comparative:

https://liano.weebly.com/uploads/1/0/4/4/104458451/tabella_temperatura_alimenti.pdf