



Linea guida per il recupero alimenti da catering

Premessa

Gli alimenti recuperati da eventi in ambito congressuale e alberghiero richiedono attenzione e tempi molto ravvicinati rispetto alla loro preparazione, al fine di ridurre i potenziali rischi connessi al loro riutilizzo. Per questa ragione il loro consumo deve essere limitato alle 24 ore successive al loro ritiro, ferme restando le idonee condizioni di conservazione.

Gli alimenti, anche se cotti, non devono essere conservati a temperatura ambiente per più di 2 ore dalla cottura e non devono essere sottoposti a ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti.

Compatibilmente con le necessità di immagine dell'evento e il flusso della clientela, è utile al fine di un recupero in maggior sicurezza, che gli alimenti vengano esposti sul buffet in modo progressivo.

1. ALIMENTI CHE SI POSSONO RITIRARE

- ✓ Tartine e pizzette
- ✓ Finger food salato
- ✓ Primi piatti caldi e freddi
- ✓ Secondi piatti di carne, pesce
- ✓ Formaggi e salumi
- ✓ Verdure cotte, verdure pastellate, verdure crude
- ✓ Torte e dessert cotti
- ✓ Dessert freddi o semifreddi
- ✓ Bevande

Gli alimenti dovranno inoltre essere accompagnati da copia della lista degli ingredienti utilizzati nelle diverse preparazioni.

2. ALIMENTI CHE NON SI POSSONO RITIRARE

- ✓ Piatti a base di pesce o carne cruda (es. roast-beef, carpacci, sushi)
- ✓ Insalate già condite
- ✓ I prodotti che contengono maionese e creme con uovo crudo non industriale.

3. PARAMETRI IGIENICI DI ACCETTAZIONE

Gli alimenti recuperati devono essere correttamente disposti da parte del donatore in contenitori per alimenti, usa e getto o riutilizzabili, adatti ad un trasporto sicuro, senza rischi di evasione del contenuto o contaminazioni esterne. Gli alimenti non devono presentare evidenti segni di deterioramento, contaminazione od odori sgradevoli devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

✓ Se esposti al pubblico

- Non presentare segni di avvenuto consumo (parti di alimento, avanzi nei piatti)

✓ Se non esposti al pubblico

- Gli alimenti devono essere mantenuti a temperature $>60^{\circ}\text{C}$ nel caso di piatti caldi, a temperature $\leq 10^{\circ}\text{C}$ nel caso di piatti freddi
- Se la disponibilità delle attrezzature lo consente, è preferibile che i gli alimenti cucinati siano sottoposti ad abbattimento di temperatura.
- Essere protetti da possibili contaminazioni esterne, possibilmente con apposito film protettivo, in contenitori chiusi per alimenti

4. MODALITÀ DI TRASPORTO E PRECAUZIONI DI RIUTILIZZO

L'analisi del rischio consente di differenziare nettamente le due categorie degli alimenti provenienti da catering:

✓ Alimenti non esposti al pubblico

- Se conservati a temperatura $\leq 10^{\circ}$, non interrompere la catena del freddo e consumare entro le 24 ore dalla consegna, previo opportuno riscaldamento delle vivande.
- Se conservati a temperatura superiore a 60°C , non interrompere la catena del caldo fino al momento della somministrazione degli alimenti, che deve avvenire entro e non oltre 12 ore dalla consegna.

✓ Alimenti esposti al pubblico

- In questo caso è necessario che la consegna avvenga entro un tempo estremamente ristretto e il consumo in tempi rapidi.
- Gli alimenti non esposti al pubblico che non sono conservati con la catena del freddo o del caldo devono essere gestiti come gli esposti.

Occorre inoltre osservare le seguenti indicazioni:

- Il trasporto degli alimenti esposti al pubblico dal luogo del recupero a quello di consumo deve necessariamente avvenire in un tempo molto breve.
- Mantenere separati durante il trasporto gli alimenti esposti da quelli non esposti e conservati integri in frigorifero
- Evitare e ridurre al minimo la manipolazione, in particolare degli alimenti già esposti; in quest'ultimo caso mantenere gli alimenti negli stessi contenitori in cui sono stati esposti
- I cibi caldi devono essere trasportati in contenitori adatti a mantenere la catena del caldo, separati dagli altri, ed essere opportunamente riscaldati prima della somministrazione.