

Temperature dell'olio in frittura e altro.

Garantire la qualità e rispettare l'Haccp **Strumenti Testo per la ristorazione**

L'utilizzo di strumenti di misura idonei, come i termometri a infrarossi e i tester per oli di frittura, aiutano a garantire la qualità dei generi alimentari, in conformità con i requisiti delle norme Haccp.

Cosa significa Haccp? L'acronimo Haccp sta per Hazard Analysis and Critical Control Points, cioè analisi dei pericoli e punti di controllo critici. Il sistema Haccp è un insieme di procedure che hanno come obiettivo prevenire le possibili contaminazioni degli alimenti. Basato sul Codex Alimentarius, pone al centro l'autocontrollo.

Il sistema Haccp comprende i seguenti 7 punti:

1. Individuazione e analisi dei pericoli (Hazard Analysis)
2. Individuazione dei punti di controllo critici (Critical Control Points)
3. Definizione dei limiti critici (solo per i Critical Control Points)
4. Definizione delle procedure di monitoraggio
5. Definizione e pianificazione delle azioni correttive
6. Definizione delle procedure di verifica (documentazione)
7. Definizione delle procedure periodiche di convalida (obbligo di autocontrollo)

Cosa sono i punti di controllo critici (ccp)?

I punti di controllo critici (ccp) sono punti nei quali è molto probabile che si verifichi un pericolo per i tuoi ospiti se vengono ignorati. Questi possono essere ad es. fasi di riscaldamento degli alimenti, una refrigerazione insufficiente e il monitoraggio di corpi estranei.

I giusti strumenti di misura per Haccp

L'utilizzo di strumenti di misura idonei aiuta a garantire la qualità dei generi alimentari, in conformità con i requisiti delle norme Haccp. Un sistema automatico di controllo del clima riduce ad esempio il lavoro manuale e aumenta la sicurezza grazie alle molteplici funzioni di allarme. Nel reparto ingresso merci, un termometro combinato a infrarossi e a penetrazione è la soluzione ideale in termini di velocità e risparmio di tempo.

Quale strumento portatile è più adatto per l'azienda?

La misura a campione con strumenti di misura portatili è fondamentale soprattutto nel reparto ingresso merci e durante la preparazione dei pasti. Se stai cercando uno strumento portatile per misure a campione, dovresti prima rispondere alle seguenti domande:

- Il termometro può essere introdotto nella merce oppure la misura deve essere non distruttiva? La misura a penetrazione rileva la temperatura interna e quindi è più precisa, con lo svantaggio che la confezione viene danneggiata.

Rilevare con precisione la temperatura interna con un termometro a penetrazione

I termometri a penetrazione sono indispensabili per misurare l'esatta temperatura interna degli alimenti. La misura della temperatura interna non è importante solo nel reparto ingresso merci. Nel sistema Haccp, anche il sufficiente riscaldamento dei cibi durante il processo di preparazione è un punto di controllo critico che deve essere monitorato e documentato senza lacune. La sonda a penetrazione può essere fissa nello strumento oppure, quando si devono effettuare diverse misure, anche collegata esternamente.

Misurare senza contatto e in modo non distruttivo con i termometri IR e combinati

La misura senza contatto a raggi infrarossi è particolarmente frequente nel reparto ingresso merci, perché fornisce risultati immediati senza danneggiare il prodotto e/o la confezione. Tuttavia, occorre tenere presente che con un termometro a infrarossi viene misurata solo la temperatura superficiale. Per rilevare la temperatura interna degli alimenti è necessaria una misura a

penetrazione. In questi casi, l'impiego di uno strumento combinato, è particolarmente pratico e veloce perché in un unico strumento sono integrati due diversi metodi di misura: sia la precisa misura a penetrazione, sia la veloce misura IR.

Misurare la qualità dell'olio di frittura.

La qualità dell'olio usato nella friggitrice esercita un effetto diretto su numerosi fattori. Se viene utilizzato per troppe frittiture, può alterare il gusto e la digeribilità dei cibi fritti. Se invece viene sostituito troppo presto, fa aumentare i costi. Com'è possibile garantire la qualità dell'olio di frittura e contemporaneamente risparmiare sui costi? Il tester per oli di frittura è la soluzione ideale per controllare il consumo dell'olio. Il suo funzionamento è molto semplice: il sensore dello strumento viene immerso nell'olio e in pochi secondi misura la cosiddetta percentuale di "Materiali polari totali" (Tpm) nell'olio. Quando l'olio è troppo vecchio, presenta un valore Tpm elevato.

Quale data logger mi supporta al meglio nel mio lavoro?

I data logger vengono utilizzati in tutte quelle applicazioni in cui è necessario rilevare periodicamente i valori o registrarli per lunghi periodi di tempo. All'interno di celle frigorifere e magazzini, i data logger garantiscono il mantenimento delle temperature corrette. A seconda del modello, sono in grado di archiviare fino a un milione di valori misurati che possono essere letti tramite un pc. Determinante per l'uso nel settore alimentare è il design robusto e stagno, in modo che il data logger non debba essere smontato prima di pulire il locale. Ancora più comodo è l'impiego di un sistema di monitoraggio automatico dei dati. Quest'ultimo, che conviene soprattutto quando occorre sorvegliare più locali e/o celle, fornisce un surplus fondamentale di sicurezza grazie alla sua funzione di allarme.

Articolo elaborato dallo "Sportello Informativo Agricolo" del Comune di Sorrento per una diffusione ai Ristoratori - Agriturismi e cittadini.

Info Sportello - martedì e giovedì orario 0800/1400 oppure su appuntamento - tel. 081/5335217. - EMail sportelloagricoltura@comune.sorrento.na.it