



CATENA DEL FREDDO Le 8 regole di OITAF per la sicurezza alimentare

Mercoledì, 28 Giugno 2023



Secondo i dati ISTAT 2019, gli ultimi disponibili per la categoria, il 26% del totale merci trasportate su strada in Italia è rappresentato da 250 milioni di tonnellate in arrivo ogni anno sulle nostre tavole, suddivise tra prodotti agricoli, alimentari, pesca e acquacultura.

941mila sono le tonnellate di surgelati consumate ogni anno in Italia, è pari invece a 285mila tonnellate il consumo annuale di uno dei prodotti più richiesti in estate: il gelato confezionato (dati ISTAT 2021 e 2022).

A garantire sicurezza e igiene è la catena del freddo, indispensabile non soltanto per i prodotti surgelati ma anche per quelli freschi deperibili. Ogni prodotto ha una

temperatura ottimale di trasporto e conservazione, che va mantenuta soprattutto nei mesi estivi, per evitare tossinfezioni alimentari e per mantenere inalterata la qualità.

OITAF (Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti e Farmaci) pubblica per l'estate 2023 otto regole per un trasporto sicuro ed efficiente, evidenziando in questo modo tutte le criticità che, nei mesi estivi, potrebbero alterare la catena del freddo.

1. Gli alimenti devono essere alla temperatura ottimale di trasporto prima di essere caricati sul veicolo ATP. Il gruppo frigorifero del veicolo può infatti soltanto mantenere la temperatura del carico.
2. L'aria della cassa va portata alla temperatura opportuna prima di caricare i prodotti, facendo funzionare il gruppo alla minima velocità possibile. Questa operazione richiede almeno 90 minuti.
3. Durante le operazioni di carico il gruppo frigorifero va invece tenuto spento, per evitare che l'aria calda e umida proveniente dall'esterno crei condensa. Tra il portellone del veicolo e la porta del magazzino deve esserci dunque il minore spazio possibile.
4. Il bene trasportato deve essere sistemato su pallet non avvolti in plastica, disposti nella stessa direzione per favorire la circolazione dell'aria. Se il veicolo deve effettuare diverse soste, la disposizione dei prodotti in consegna deve essere programmata per ridurre al minimo l'esposizione del vano di carico.
5. Nei veicoli multizona che trasportano a temperature ottimali diverse, la merce non deve essere appoggiata alle pareti divisorie. Se questo avviene, i prodotti freschi possono congelare parzialmente o viceversa quelli congelati sgelarsi.
6. La cassa del veicolo, le bocchette di diffusione dell'aria fredda, le prese d'aria e le piastre di condensazione del gruppo frigorifero devono essere sempre pulite.
7. La temperatura dell'interno della cassa deve essere costantemente monitorata, con sensori correttamente posizionati. È consigliabile disporre punti di rilevazione nelle zone più critiche, come aperture, porte e portelloni.
8. In fase di scarico il gruppo frigo va spento e le porte devono essere tenute aperte il meno possibile. A titolo di esempio, con 38°C esterni bastano 30 secondi di porta aperta perché una temperatura di -25°C aumenti sensibilmente.