Temperature di conservazione

A quanti gradi si tengono surgelati, pesce e carni, e lo spazio per i tuoi limiti.

Alimento	Temperatura	Da dove viene il valore
Surgelati e congelati	**−18 °C** o meno	D.Lgs. 110/1992; Reg. (CE) 853/2004
Pesce fresco	**vicino a 0 °C** la temperatura del ghiaccio che fonde	Reg. (CE) 853/2004, all. III, sez. VIII
Carne macinata	**+2 °C** o meno	Reg. (CE) 853/2004, all. III, sez. V
Frattaglie	**+3 °C** o meno	Reg. (CE) 853/2004, all. III, sez. I
Pollame, coniglio, preparazioni di carne	**+4 °C** o meno	Reg. (CE) 853/2004, all. III, sez. II e V
Carni fresche bovine, suine, ovine	**+7 °C** o meno	Reg. (CE) 853/2004, all. III, sez. I

I limiti del tuo piano di autocontrollo, per tutto il resto

Frigoriferi: da _____ a _____ °C Congelatori: _____ °C o meno Banco caldo: _____ °C o più

Prima guarda l'etichetta: se il produttore indica una temperatura, vale quella. In un frigorifero con alimenti diversi comanda il più delicato. **Sono riferimenti:** il Reg. (CE) 853/2004, salvo eccezioni, non si applica direttamente a ristoranti e negozi. Per latticini, piatti pronti e cibi tenuti al caldo nessuna norma oggi fissa un numero (il D.P.R. 327/1980 è abrogato dal 2021): scrivi qui sopra i limiti del tuo piano di autocontrollo.

Prospero
prospero.food

Prospero è l'HACCP digitale per chi lavora in cucina: registri dal telefono, promemoria e documenti pronti per il controllo. Inquadra il QR.
Modello gratuito e generico: il tuo manuale di autocontrollo può richiedere campi diversi.