

Riferimenti Normativi Utili:

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 e s.m.i che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il pacchetto igiene

Oggetto : igiene alimenti e mangimi

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. sull'igiene dei prodotti alimentari. (**indica le procedure di buona prassi igienica da usarsi nelle differenti fasi . Dispone l'utilizzo di procedure permanenti basate sul sistema HACCP**)

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano. (**Allegato III , indicazioni sulle temperature di conservazione durante le fasi di trasporto , stoccaggio**)

Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. Requisiti per l'igiene dei mangimi

Oggetto : Controlli Ufficiali

Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i. relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Oggetto : Criteri microbiologici, organizzazione dei controlli e misure transitorie

Regolamento (CE) 2073/2005/CE della Commissione europea del 15/11/2005 e s.m.i. Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Regolamento (CE) 2074/2005/CE della Commissione europea del 10/12/2005 : Modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 (CE) 2075/2005/CE della Commissione europea del 15/11/2005 e s.m.i. Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Regolamento (CE) 2075/2005/CE della Commissione europea del 15/11/2005 e s.m.i.: Norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni .

Regolamento (CE) 2076/2005/CE della Commissione europea del 5/12/2005 e s.m.i : Disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n.854/2004 e (CE) 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n.853/2004 e (CE) n.854/2004 .

Altre norme UE

Etichettatura dei prodotti (obbliga la segnalazione degli allergeni, Allegato II)

Regolamento (CE) 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 in materia di etichettatura dei prodotti alimentari



Legislazione Italiana

Legge 30 Aprile 62 n.283 s.m.i : Modifica degli articoli 242,243,247,250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie , approvato con regio decreto il 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande .

Leggi e DDR Regione Lombardia

Legge Regione Lombardia nr. 33 del 30 Dicembre 2009 . Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità (**articolo di interesse n.126**)

DDR Regione Lombardia nr. 2081 del 18 Marzo 2015 . Approvazione del documento “ linee guida in materia di applicazione di misure di flessibilità previste dai regolamenti del pacchetto igiene”.

Il sistema HACCP

Cosa significa HACCP : Hazard analysis critical control point ovvero **analisi dei rischi e punti critici di controllo** .

Obiettivi dell’HACCP : Garantire la salubrità degli alimenti tramite un monitoraggio costante delle fasi di manipolazione in cui vi sia un probabile pericolo di contaminazione biologica, chimica o fisica, basandosi sull’applicazione dei 7 principi fondamentali.

Quali sono i principi Fondamentali :

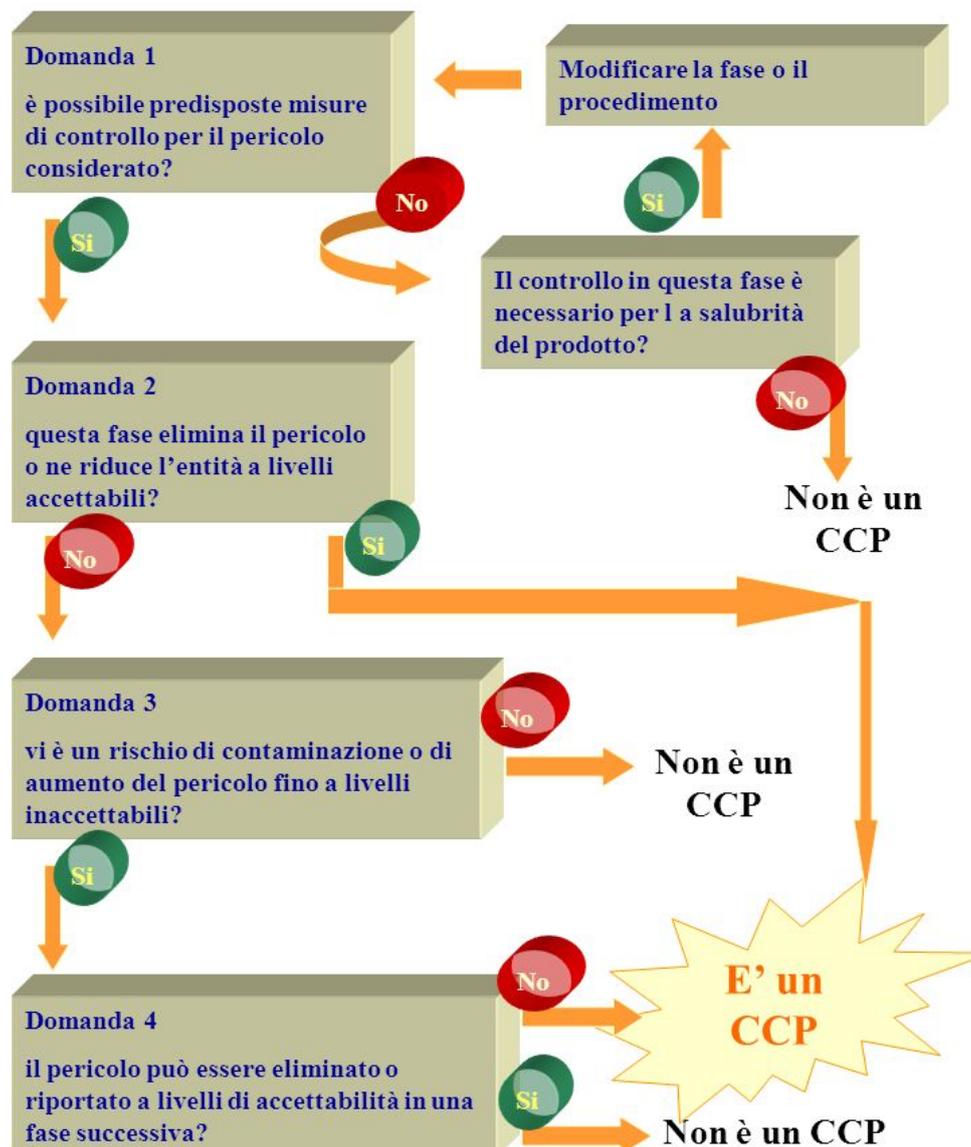
1. Identificazione dei pericoli , analisi dei rischi.
2. Identificazione dei punti critici di controllo (CCP).
3. Identificazione dei limiti critici per ciascun punto critico.
4. Definizione del metodo di monitoraggio del CCP
5. Definizione delle azioni correttive in caso di superamento del limite critico
6. Definizione delle procedure di verifica
7. RegISTRAZIONI

Individuazione dei punti critici di controllo attraverso l'albero delle decisioni (CCP)

L'*albero delle decisioni* è lo strumento utilizzato nell'industria alimentare, che aiuta a valutare ogni fase di processo.

Il sistema si basa su 4 domande :

1. Sono possibili misure di controllo per il pericolo (chimico , fisico , microbiologico) nella fase considerata ?
2. In questa fase si elimina il pericolo o lo si riduce ad un livello accettabile?
3. Esiste il rischio di contaminazione o di un aumento del pericolo sino a livelli inammissibili?
4. Il pericolo può essere eliminato o ridotto in una fase successiva?

ALBERO DELLE DECISIONI

Temperatura di conservazione , considerazione preliminare valida per tutte le tabelle

◆ **NOTA BENE:** Se nella colonna “normativa di riferimento” è indicato Reg. CE 853/04 si intende lo stoccaggio presso gli stabilimenti riconosciuti ai sensi dello stesso regolamento.

♣ **NOTA BENE:** Il Reg. CE 853/04 non si applica al commercio al dettaglio salvo quando le operazioni sono effettuate allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti. **Tuttavia i requisiti specifici di temperatura previsti nell'allegato III dello stesso Regolamento, si applicano al commercio al dettaglio quando le operazioni si limitano al magazzinaggio e al trasporto. Pertanto, per alcuni alimenti di origine animale, nelle fasi di conservazione ed esposizione in vendita al dettaglio, vengono ritenute vigenti, “in via analogica”, le temperature previste dal Reg. CE 853/04.** Solo nel caso dei molluschi bivalvi vivi il Reg. CE 853/04 prevede espressamente che la temperatura prevista si applichi anche alla vendita al dettaglio.

Temperatura di conservazione degli alimenti durante il trasporto (Salvo diverse indicazioni riportate in etichetta)

PRODOTTO	TEMPERATURA MASSIMA DURANTE IL TRASPORTO (°C)	RIALZO TERMICO TOLLERABILE PER PERIODI DI BREVE DURATA OPPURE TEMPERATURA MAX TOLLERABILE NELLA DISTRIBUZIONE FRAZIONATA	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Latte crudo di tutte le specie da immettere in lavorazione	Mantenimento della catena del freddo e temperatura non superiore a +10 all'arrivo a destinazione		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. I
Latte crudo di tutte le specie da immettere in lavorazione per la produzione di formaggi a pasta filata semidura, cotta o semicotta a media o lunga stagionatura, esclusivamente per la tipologia dolce ottenuta con la latte pastorizzato	Mantenimento della catena del freddo, dalla stalla al caseificio, a temperatura non superiore a +12		Parere n. 20 del 5/7/17 della Sezione Sicurezza Alimentare - CNSA - del Ministero della Salute
Latte pastorizzato, in confezioni	+4	MAX +9	Stabilito dall'operatore del settore alimentare sulla base dell'analisi del rischio e delle buone pratiche igieniche e tecnologiche. I valori previsti dall'allegato C, Parte II, del DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178), riportati nelle colonne a fianco, sarebbero superati sulla base di quanto affermato dalle circolari del Ministero
Yogurt e altri lattici fermentati, in confezioni	+4	MAX +14	
Panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni	+4	MAX +9	
Ricotta	+4	MAX +9	
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	+4	MAX +14	
Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato	+4	MAX +14	
Burro e burro concentrato (anidro)	+6		
Burro anidro liquido	Superiore a +32		

Pollame	+4	MAX+8	della Salute DG SAN n. 0031146 del 29/10/2009 e n. 0033586 del 23/11/2009.
Molluschi eduli lamellibranchi in confezione compresi quelli sgusciati appartenenti al genere Chlamys (canestrelli) e Pecten (cappe sante)	+6		
Selvaggina	+3	MAX+8	
Conigli	+4	MAX+8	
Carni fresche bovine (comprese le specie Bubalus e Bison), suine, ovicaprine, equine	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Frattaglie	+3		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Carni macinate	+2		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Preparazioni di carni	+4		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Carni separate meccanicamente	+2		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Selvaggina allevata (cervidi, suidi)	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III
Materie prime da avviare alla trasformazione per la produzione di grassi fusi di origine animale e ciccioli	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. II
Molluschi bivalvi vivi	Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Prodotti della pesca freschi, decongelati, prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VII, Cap. VIII
Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione	+7 (tuttavia le materie prime possono essere trasportate senza refrigerazione attiva purchè siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state ottenute)		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. I
Uova	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I
Paste alimentari fresche da vendere sfuse	+4	+3	Art. 9 DPR 187/01
Paste alimentari fresche preconfezionate	+4	+2	Art. 9 DPR 187/01
Paste stabilizzate	Temperatura ambiente (consigliato +18/+20)		Art. 9 DPR 187/01
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	-18		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III

Prodotti della pesca congelati	-18 con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3° C al massimo		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10	+3	Valori previsti dall' Allegato C, Parte I, del DPR 327/80. L' OSA, sulla base dell' analisi del rischio, deve comunque prevedere dei limiti nel piano di autocontrollo, così come affermato dalle circolari del Ministero della Salute DG SAN n. 0031146 del 29/10/2009 e n. 0033586 del 23/11/2009
Altri gelati	-15	+3	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10	+3	
Carni congelate	-10	+3	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10	+3	
Altre sostanze alimentari congelate	-10	+3	
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	+3	
Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate o trattate o essiccate ed ossa sgrassate o essiccate)	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIV e XV
Pesci interi congelati in salamoia destinati alla produzione di conserve	-9		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII

Temperatura di conservazione degli alimenti in Magazzino , valide anche per l'esposizione in vendita e conservazione nel commercio al dettaglio
(Salvo diverse indicazioni riportate in etichetta)

ALIMENTO	TEMPERATURA °C	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Bibite a base di latte non sterilizzato	+4	Art. 31 DPR 327/80
Yogurt nei vari tipi	+4	Art. 31 DPR 327/80
Paste alimentari fresche preconfezionate	+4 con tolleranza di +2	Art. 9 DPR 187/01
Paste alimentari fresche da vendere sfuse	+4 con tolleranza di +2	Art. 9 DPR 187/01
Paste stabilizzate	Temperatura ambiente (consigliato +18/20)	Art. 9 DPR 187/01
Latte crudo e colostro di tutte le specie animali	+6 (deroga se la trasformazione del latte ha inizio immediatamente dopo la mungitura o entro 4 ore dall' accettazione presso lo stabilimento di trasformazione oppure se l' autorità competente autorizza una temperatura superiore per ragioni tecnologiche connesse alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari o di taluni prodotti ottenuti dal colostro)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. II
Prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare	+4	Art. 31 DPR 327/80

Alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticcera)	+4	Art. 31 DPR 327/80
Alimenti deperibili cotti da consumare freddi (arrosti, roast-beef, etc.)	+10	Art. 31 DPR 327/80
Carni fresche (bovine-suine-ovicaprine-equine)	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Pollame, coniglio, lepre, roditori	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. V
Frattaglie e stomaci, vesciche e intestini trattati (non salati o essiccati)	+3	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIII
Carni macinate e carni separate meccanicamente	+2	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Preparazioni a base di carne	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. VII
Selvaggina selvatica piccola	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IV, Cap. III
Selvaggina selvatica grossa	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IV, Cap. II
Selvaggina allevata (ratiti: struzzi, emù)	+3	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III
Selvaggina allevata (cervidi, suidi)	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III
Molluschi bivalvi vivi	Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VII, Cap. VIII
Prodotti della pesca freschi, decongelati e prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione, dopo essere stati congelati a una temperatura non superiore a - 20 °C in ogni parte della massa per almeno 24 ore	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Prodotti della pesca mantenuti vivi	Temperatura e condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Uova	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I

Uova liquide	+4 (se la trasformazione non viene effettuata immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere conservate congelate o a una temperatura non superiore a +4; il periodo di conservazione a +4 prima della trasformazione non deve superare le 48 ore; tuttavia questi requisiti non si applicano ai prodotti destinati ad essere privati degli zuccheri, purchè tale processo sia eseguito al più presto)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. II
--------------	--	--

Ovoprodotti	+4 (i prodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati ad una temperatura non superiore a +4; i prodotti da congelare debbono essere congelati immediatamente dopo la trasformazione)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. II
Cosce di rana e lumache	Temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XI
Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione	+7 (tuttavia le materie prime possono essere immagazzinate senza refrigerazione attiva purchè siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state ottenute)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. I
Ciccioli	+7 (per un periodo max di 24 ore se fusi ad una temperatura non superiore a 70° C; per un periodo max di 48 ore se fusi ad una temperatura superiore a 70° C e se hanno tenore di umidità pari o superiore del 10%)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. II
Stomaci, vesciche e intestini trattati	+3 (solo se non sono né salati né essiccati)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIII
Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate o trattate o essiccate ed ossa sgrassate o essiccate)	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIV e XV
Prodotti ortofruitticoli di IV gamma (celle di conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, fatta eccezione per le materie prime che per loro natura possono essere conservate a temperature superiori)	< + 8	Art. 6 Decreto Ministro Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con Ministro della Salute e Ministro dello Sviluppo Economico del 20/06/2014

Temperatura massima di conservazione degli alimenti congelati e surgelati
(Salvo diverse indicazioni riportate in etichetta)

ALIMENTO	TEMPERATURA °C	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Alimenti surgelati	-18 con fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C	Art. 4 D.LVO 110/92
Prodotti della pesca congelati	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Carni congelate (tutte le specie)	-15	D.M. 3/2/1977
Pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve	-9	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII

Ciccioli congelati	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. II
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10	Stabilito dall'operatore del settore alimentare sulla base dell'analisi del rischio e delle buone pratiche igieniche e tecnologiche I valori previsti dall'allegato C, Parte II del DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178), riportati nelle colonne a fianco, sarebbero superati sulla base di quanto affermato dalle circolari del Ministero della Salute DGSAN n. 0031146 del 29/10/2009 e n. 0033586 del 23/11/2009
Altri gelati	-15	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10	

Temperature di conservazione degli alimenti deperibili cotti da consumare caldi

ALIMENTO	TEMPERATURA °C	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Alimenti deperibili cotti da consumare caldi (piatti pronti, snacks, polli etc.)	da +60 a +65	Art. 31 DPR 327/80

Temperature di conservazione degli alimenti venduti tramite distributori automatici

ALIMENTO	TEMPERATURA °C	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Sostanze alimentari di facile deperibilità	Non superiore a +4	Art. 32 DPR 327/80
Sostanze alimentari surgelate	Non superiore a -18	Art. 32 DPR 327/80
Bevande e piatti caldi	+65 o comunque non inferiore a +60	Art. 32 DPR 327/80

Temperature da garantire per i prodotti ortofrutticoli di 4 gamma destinati al consumatore finale (tutte le fasi)

ALIMENTO	TEMPERATURA °C	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
Prodotti ortofrutticoli di IV gamma	Inferiore a + 8	Art. 6 Decreto Ministro Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con Ministro della Salute e Ministro dello Sviluppo Economico del 20/06/2014

Cos'è la Temperatura di sicurezza?

La Temperatura di cottura di sicurezza è la temperatura minima ,al cuore, che devono raggiungere gli alimenti per garantire la completa eliminazione dei batteri dannosi

TEMPERATURA DI COTTURA CARNE DI MANZO

Temperatura minima di sicurezza: 71°C

Tagli o preparazioni	Tipo di cottura	Temperatura
Generico	Molto al sangue	45°C
Generico	Al sangue	50°C
Generico	Media cottura	55-60°C
Generico	Ben cotta	75-85°C
Filetto o lombata	Media cottura	55-58°C
Roastbeef	Media cottura	55-60°C
Rosa di manzo (fesa)	Ben cotta	85-90°C
Arrosto	Ben cotta	85-90°C
Lesso	Ben cotta	90°C

TEMPERATURA DI COTTURA CARNE DI VITELLO

Temperatura minima di sicurezza: 63°C

Tagli o preparazioni	Tipo di cottura	Temperatura
Generico	Ben cotta	>77°C
Lombata	Rosa pallido	65-70°C
Coscia o noce	Ben cotta	78°C
Arrosto e spalla	Ben cotta	75-80°C
Petto (anche ripieno)	Ben cotta	75-80°C

TEMPERATURA DI COTTURA CARNE DI MAIALE

Temperatura minima di sicurezza*: 63°C

Tagli o preparazioni	Tipo di cottura	Temperatura
Generico	Media cottura	65°C
Generico	Ben cotta	75-80°C
Generico	In salamoia	65°C

Coscia	Rosa pallido	65-68°C
Stinco arrosto	Ben cotta	80-85°C
Zampetta lessa	Ben cotta	80-85°C
Prosciutto cotto arrosto	Morbido e succoso	64-68°C
Prosciutto di spalla in salamoia	Ben cotta	50-55°C
Prosciutto di coscia in salamoia	Ben cotta	75-80°C
Costolette	Ben cotte	65°C
Lingua	Ben cotta	85-90°C
Testina	Ben cotta	75-82°C

TEMPERATURA DI COTTURA CARNE DI AGNELLO**Temperatura minima di sicurezza*: 63°C**

Tagli o preparazioni	Tipo di cottura	Temperatura
Generico	Ben cotta	79°C

TEMPERATURA DI COTTURA CARNE DI MONTONE**Temperatura minima di sicurezza*: 63°C**

Tagli o preparazioni	Tipo di cottura	Temperatura
Generico	Ben cotta	82°C
Lombata	Rosa pallido	70-75°C
Coscia	Rosa pallido	75-78°C
Coscia	Ben cotta	82-85°C

TEMPERATURA DI COTTURA CARNE DI VOLATILI**Temperatura minima di sicurezza*: 74°C**

Tagli o preparazioni	Tipo di cottura	Temperatura
Generico	Ben cotta	85°C
Pollo	Ben cotta	85°C
Oca	Rosa	75-80°C
Oca	Ben cotta	90-92°C
Tacchino, anatra	Ben cotta	80-85°C

TEMPERATURA DI COTTURA PESCE**Temperatura minima di sicurezza*: 63°C****TEMPERATURA DI COTTURA ALTRI ALIMENTI**

Altri alimenti	Temperatura
Crema inglese	84-87°C
Cioccolato bianco	28°C
Cioccolato nero	29°C
Olio semi-caldo	130-145°C
Olio caldo	155-170°C
Olio caldissimo	175°190°C
Pane	88-90°C
Ciambelle	88-90°C

Se non raggiungo la temperatura di sicurezza :

Non tutti i piatti ovviamente possono in ogni ricetta raggiungere le temperature migliori per la loro sanificazioni. Molte preparazioni cotte poco (esempio carni al sangue), non cotte affatto (tartare, marinati) oppure cotte a regimi di temperatura medio bassa (ad es. alcuni piatti di pesce) mantengono un certo grado di pericolosità. Prendendo in prestito i principi dell'igiene alimentare dalla ristorazione e applicandoli anche a casa, se non è possibile raggiungere temperature di sicurezza è bene **tenere sotto controllo gli altri fattori** utilizzando i seguenti accorgimenti:

- 1.le merci devono essere il **più fresche possibile** e devono **tolte dal frigo solo al momento del loro utilizzo** (se si devono lavorare grandi quantità farlo poco alla volta)
2. le superfici e le attrezzature devono essere **igienicamente perfette** (meglio utilizzare dei coltelli puliti e non quelli già utilizzati nelle preparazioni fino a quel momento) se necessario effettuare una **sanificazione straordinaria** prestando particolare attenzione al risciacquo
- 3.le pietanze che non possono essere cotte a temperature di sicurezza vanno preparate **quanto più vicino possibile al momento della somministrazione** senza lunghe conservazioni prima di essere mangiate
4. gli avanzi di tali pietanze vanno **riposti immediatamente in frigo e conservati per non più di due giorni**, oppure se calde vanno raffreddate entro 2 ore e messe subito a conservare sempre per non più di due giorni

Approfondimenti :

Andrea Vitale : Manuale di legislazione alimentare

Antonietta Galli , Alberto Bertoldi : Igiene degli alimenti ed HACCP

Domenico Spaziani : Sicurezza alimentare e piano HACCP.

FIPE (Federazione Italiana pubblici esercenti) Manuali di corretta prassi igienica per la pasticceria .