

DECALOGO SICUREZZA FREEZER.

Ministero della salute

1. CONGELARE SOLO GLI ALIMENTI di buona qualità igienica, di adeguata qualità merceologica e con il necessario stato di freschezza, manipolandoli con le dovute accortezze igieniche prima del congelamento.
2. SUDDIVIDERE GLI ALIMENTI IN PICCOLE PORZIONI per facilitare la rapidità del congelamento e per poterli poi utilizzare interamente.
3. UTILIZZARE UN INVOLUCRO PROTETTIVO, LA STESSA CONFEZIONE ORIGINALE DEI CIBI O UN CONTENITORE CON TAPPO PER FREEZER.
4. APPORRE SULLE CONFEZIONI UN'ETICHETTA CON LA DATA DI CONGELAMENTO per non protrarre eccessivamente il tempo di conservazione.
5. RISPETTARE LA QUANTITÀ MASSIMA DI PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE CONSERVATI NEL VANO CONGELATORE.
6. CURARE LA MANUTENZIONE DEL CONGELATORE.

TEMPO DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL CONGELATORE

Il congelatore mette in pausa la vita dei batteri e perciò consente di mantenere relativamente inalterato il cibo, anche per lunghi periodi. È la qualità organolettico-nutrizionale, e non quella igienico-sanitaria, che potrebbe essere compromessa con l'eccessivo trascorrere del tempo. Per tale motivo si raccomanda di consumare gli alimenti congelati/surgelati entro la data indicata sulla confezione. La tabella seguente riporta alcuni esempi di periodi consigliati per la conservazione in ambito domestico di alimenti congelati/surgelati.


ORDINE NATURALE

Prodotti	Mesi di congelamento (-18°C)
Carne macinata cruda	3-4
Salsiccia	1-2
Bovino - Arrosto crudo	9
Bovino - Bistecche o fettine crude	4-6
Maiale - Arrosto crudo	4-6
Maiale - Bistecche o fettine crude	3-4
Ovicaprino - Spezzatino crudo	2-3
Pollame - Intero crudo	10-12
Pollame - A pezzi crudo	9
Fratteglie crude	1
Pesce magro crudo (es. merluzzo)	4
Pesce grasso crudo (es. sgombro)	3
Alimenti cotti	1-2