



Lo scongelamento degli alimenti

Confermando la grande importanza del congelamento/surgelamento, dobbiamo evidenziare come tale pratica non garantisca la totale sicurezza dell'alimento. L'inserimento di un prodotto congelato/surgelato in un ciclo produttivo deve essere seguito dalla massima attenzione al momento del suo scongelamento. Sono fondamentali opportune precauzioni per garantire la sicurezza del prodotto in manipolazione: una volta conservato nel congelatore l'alimento manterrà inalterate le proprie caratteristiche se la "catena del freddo" non viene interrotta e se viene conservato alle giuste temperature sotto zero.

Una volta fuori dal congelatore l'alimento subisce modifiche naturali che lo possono rendere pericoloso per la salute dell'uomo. Infatti, appena comincia la fase di scongelamento, riprende anche la fase di deperimento dell'alimento con la proliferazione dell'attività batterica che nella fase di congelamento era stata solo rallentata e **non annullata**. Il Regolamento 2004/852/CE (disciplina comunitaria sull'igiene alimentare ed autocontrollo HACCP) sottolinea l'importanza di effettuare uno "scongelamento sicuro", cioè in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine; l'alimento, in fase di scongelamento, deve essere sottoposto a temperature che non comportino rischi per la salute. Bisognerà **evitare di scongelare qualsiasi tipo di alimento a temperatura ambiente (23-25°C)** in quanto essa rappresenta la temperatura ideale per la proliferazione di un gran numero di batteri, compresi anche molti patogeni.

Si consiglia pertanto di effettuare lo scongelamento dei prodotti a temperature più basse e quindi prediligere lo **scongelamento in frigorifero** per il tempo necessario allo scioglimento di tutto il ghiaccio. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute (per esempio nel caso delle carni, soprattutto pollame), esso deve essere adeguatamente allontanato. A livello industriale, più che a livello domestico, si consiglia l'utilizzo di **teglie forate** per scongelare grosse quantità di prodotto, in quanto queste permettono di tenere separato il prodotto in scongelamento dal liquido residuo, che potrebbe contaminare il prodotto e che per questo deve essere eliminato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine, **evitando di ricongelare gli alimenti scongelati** e consumandoli **entro le 24 ore** dallo scongelamento, procedendo velocemente alla cottura degli alimenti crudi appena scongelati.