

LE 10 REGOLE DEL GHIACCIO SICURO IN CASA

Il Manuale di Prassi corretta per la filiera del ghiaccio è destinato all'Industria e alle medie e medio-piccole realtà commerciali di autoproduzione. Ciò non esclude che, anche utilizzando il **freezer/congelatore di casa**, sia opportuno seguire alcune semplici regole di igiene, per assicurare a famiglia e ospiti un ghiaccio, che sia fatto in casa o acquistato confezionato, a prova di contaminazione.

Se si usa il freezer/vano congelatore:

- 1) Pulizia del vano refrigerante ogni volta che si accumulano residui di cibo (nonostante sia surgelato) o ghiaccio sulle pareti, che incamera ogni eventuale residuo e può comunque sfarinarsi e cadere sulle vaschette portaghiaccio
- 2) Pulizia delle vaschette, con normali detersivi per i piatti, prima di ogni nuovo utilizzo
- 3) Refrigerazione rapida dell'acqua posta nelle vaschette a -18°C
- 4) Conservazione ad almeno $5 - 10^{\circ}\text{C}$ sotto lo zero, per evitare liquefazioni (terreno ideale per sviluppo microbico) e ricongelamenti
- 5) Isolamento delle vaschette da quanto contenuto nel freezer/congelatore: coprendole una per una con foglio di alluminio o utilizzando i sacchetti appositi, si possono poi impilare e porre tutte insieme in un contenitore della giusta misura.
- 6) Conservazione del ghiaccio per non più di 4-6 settimane dalla preparazione
- 7) Utilizzo del ghiaccio conservato in ciascuna vaschetta in una volta sola (scartare quello non immediatamente utilizzato).
- 8) Facilitare la fuoriuscita dei cubetti dalle vaschette ponendole brevemente a contatto con acqua calda
- 9) Utilizzare pinze o cucchiari puliti per trasferire il ghiaccio nei bicchieri, vassoi, piatti o nel tritaghiaccio
- 10) Attenzione alla pulizia del macchinario usato per tritare il ghiaccio

Nel caso di frigoriferi provvisti di preparatore automatico di ghiaccio, si consiglia di seguire le procedure di **manutenzione e sanitizzazione dell'apparecchio**, contenute nei libretti d'istruzione.

In alternativa, si può acquistare il ghiaccio confezionato già pronto all'uso (al supermercato) purché da aziende certificate.