

E' FONDAMENTALE PER IL TRATTAMENTO DEI NOSTRI PRODOTTI ITTICI:

LA CATENA DEL FREDDO: inizia dal Pescatore/Rivenditore che deve assicurare la giusta temperatura di conservazione dei prodotti nella fase di produzione e trasporto, passa attraverso la fase di stoccaggio in piattaforme refrigerate, arriva nei magazzini di vendita e prosegue fino ai congelatori e frigoriferi dei clienti finali.

Per questo, Pescheria di Casoretto è dotata di Macchinari per la produzione di Ghiaccio contando un totale di **650kg** Giornalieri, il pesce dopo lo stoccaggio in celle professionali viene monitorato piu' volte al giorno e idratato con scaglie di ghiaccio per un mantenimento Performante.

LA STERILIZZAZIONE determina la distruzione (quasi) totale di qualsiasi forma microbica, cioè l'uccisione di tutti i microrganismi patogeni sia nella forma vegetativa che sotto forma di spore. Un materiale è considerato sterile se il livello di sicurezza di sterilità (SAL) è inferiore a 10^{-6} ; ovvero quando la probabilità di trovarvi un microrganismo è inferiore ad uno su un milione. Per questo Pescheria Di Casoretto e' dotata di lampade UV per la sterilizzazione di utensili e assi da Lavoro. Acquista e utilizza solo Prodotti **Idonei HACCP** per la Pulizia Generale.

COSA VUOL DIRE IDONEO PER HACCP?

Per chiarezza, un prodotto idoneo HACCP è stato sottoposto a un'analisi dei rischi che sono stati individuati e dei punti critici di controllo, ovvero le fasi in cui è maggiore il pericolo di alterazione o contaminazione dell'alimento

L'USO DELL'ABBATTITORE NON SOLO PER LA CONSUMAZIONE DA CRUDO...

Perchè Utilizziamo L'abbattimento Termico anche su Preparazioni Di Gastronomia?

Per ELIMINARE le cariche Batteriche!

La maggior parte di questi microrganismi hanno una temperatura ottimale di crescita dai 20 ai 40°C, così come i patogeni dell'uomo e degli animali adattatisi alla temperatura corporea (circa 37°C).

Così facendo, il prodotto appena cotto viene sottoposto subito ad un abbattimento termico di alcuni minuti, subendo un rapido calo di temperatura evitando di persistere in quella fascia di temperatura ottimale per la proliferazione batterica.

Garantendo un prodotto Piu' sicuro e Duraturo.