

**D.M. 25 settembre 1995, n. 493 (1).**

**Regolamento di attuazione delle direttive 92/1/CEE, relativa al controllo delle temperature degli alimenti surgelati, e 92/2/CEE, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo delle temperature.**

(1) Pubblicato nella Gazz. Uff. 21 novembre 1995, n. 272.

IL MINISTRO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO  
di concerto con  
IL MINISTRO DELLA SANITÀ

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110, concernente l'attuazione della direttiva 89/108/CEE, in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana ed in particolare gli articoli 11, comma 2, e 12;

Visto l'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Vista la direttiva della Commissione 92/1/CEE sul controllo delle temperature degli alimenti surgelati e la direttiva 92/2/CEE sulle modalità di campionamento e il metodo di analisi per il controllo delle temperature;

Ritenuta la necessità di provvedere all'attuazione di dette direttive precisando i requisiti dei mezzi di trasporto e dei banchi ed armadi frigoriferi nonché i requisiti e le modalità per il riconoscimento degli strumenti di misurazione della temperatura nei mezzi di trasporto degli alimenti surgelati;

Udito il parere del Consiglio di Stato reso nell'adunanza generale del 17 novembre 1994;

Sentito il Ministro dei trasporti;

Vista la comunicazione fatta, ai sensi dell'art. 17, comma 3, della legge n. 400 del 1988 (2), al Presidente del Consiglio dei Ministri;

Adotta il presente regolamento:

(2) Riportata alla voce Ministeri: provvedimenti generali.

**1. Mezzi di trasporto.**

1. I mezzi di trasporto, adibiti alla distribuzione locale degli alimenti surgelati, devono essere muniti di:

- a) protezione coibente che consenta di mantenere, per tutta la durata del trasporto, la temperatura dei prodotti ai valori stabiliti dall'art. 4 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110 (3), sugli alimenti surgelati;
- b) apparecchiature atte ad uniformare e mantenere le condizioni di temperatura prescritte per tutta la durata del trasporto, nonché a ristabilirle nel più breve tempo possibile dopo ogni operazione di carico e scarico;
- c) un termometro facilmente visibile che misuri la temperatura dell'aria interna.

2. I mezzi di trasporto, non adibiti alla distribuzione locale degli alimenti surgelati devono essere muniti di:

- a) protezione coibente di cui al comma 1, lettera a);
- b) generatore di freddo e strumenti di registrazione automatica della temperatura che misurino ad intervalli regolari non superiori a 20 minuti, la temperatura dell'aria in cui si trovano gli alimenti surgelati;
- c) dispositivi di circolazione dell'aria o comunque sistemi idonei ad uniformare la temperatura interna.

3. Gli strumenti di misurazione di cui al comma 2, lettera b), sono approvati dalla competente autorità del Paese dove i mezzi di trasporto sono stati immatricolati; per i mezzi di trasporto immatricolati in Italia l'autorità competente è l'amministrazione metrica del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato che può avvalersi della documentazione prodotta dalle ditte interessate rilasciata da ente od organismo riconosciuto e rintracciabile.

4. I mezzi adibiti al trasporto di alimenti surgelati di cui ai commi 1 e 2 devono rispondere alle norme contenute nell'accordo relativo ai trasporti internazionali delle derrate deperibili ed ai mezzi speciali da usare per tali trasporti (ATP), ratificato con la legge 2 maggio 1977, n. 264 (4), nonché alle disposizioni del decreto ministeriale 28 febbraio 1984 relativo ai mezzi di trasporto in regime di temperatura controllata. La sigla di riconoscimento dei predetti mezzi o di un loro scomparto, da riscontrare sull'attestato internazionale o nazionale deve essere una delle seguenti:

- a) FRC, FRF, RRC, per l'attestato internazionale;
- b) FRC, FRF, RRC, CORRC, COFRC, COFRF per l'attestato nazionale.

5. Prodotti diversi da quelli surgelati possono essere trasportati insieme agli alimenti surgelati a condizione che siano contenuti in involucri protettivi e che, al momento del carico, abbiano una temperatura non superiore a -18 °C.
6. Per distribuzione locale si intende il trasporto degli alimenti surgelati da un deposito ad un punto vendita o al consumatore finale effettuato con mezzi di trasporto aventi una portata utile non superiore a 7 tonnellate.

(3) Riportato al n. A/CLXXXIV.

(4) Riportata alla voce Trasporto di merci mediante autoveicoli.

## 2. Caratteristiche degli strumenti per la registrazione automatica della temperatura.

1. Gli strumenti per la registrazione automatica della temperatura devono essere conformi alle specifiche tecniche riportate nell'allegato 1 ed essere di tipo approvato da parte delle competenti autorità di cui all'art. 1, comma 3.
2. Il posizionamento delle sonde termometriche deve essere effettuato in conformità all'allegato 2.
3. I valori di temperatura rilevati devono essere immediatamente disponibili e fornire dati operazionali sulle temperature dell'aria all'interno del veicolo, sufficienti per verificare se l'impianto frigorifero ed il sistema di distribuzione dell'aria della cassa funzionano in maniera adeguata.
4. Le registrazioni delle temperature, così ottenute, devono essere datate e conservate per almeno un anno dai destinatari degli alimenti surgelati.

## 3. Banchi e armadi frigoriferi.

1. L'apparecchiatura frigorifera dei punti vendita è costituita da banchi o da armadi chiusi, aventi cioè dispositivi di chiusura in materiale coibente incorporati ed inasportabili, ovvero da banchi o da armadi aperti, aventi cioè dispositivi di chiusura in materiale coibente non incorporati ed asportabili.
2. I dispositivi di chiusura asportabili, di cui al comma 1, devono essere impiegati obbligatoriamente durante la chiusura dell'esercizio, nel caso di disservizio delle apparecchiature frigorifere e nel caso di interruzione dell'erogazione di energia elettrica a qualsiasi causa imputabile.
3. Nei casi di disservizio o di interruzione dell'erogazione di energia elettrica, il responsabile dell'esercizio di vendita deve adottare le necessarie misure per assicurare il mantenimento delle temperature prescritte, evitando ogni operazione di immissione o prelievo di alimenti surgelati e, nel caso di sospensione programmata dell'erogazione di energia elettrica, deve predisporre il funzionamento delle apparecchiature a regime massimo almeno due ore prima della sospensione.
4. Le disposizioni di obbligatoria chiusura di cui al comma 2 non si applicano nel caso di apparecchiature frigorifere il cui funzionamento risulti assicurato da energia elettrica erogata da fonti alternative.
5. I banchi espositori, se aperti, devono portare nell'interno una chiara indicazione della linea di massimo carico, che non deve essere superata dagli alimenti surgelati in essi contenuti ed essere muniti di un termometro facilmente visibile, che indichi la temperatura al punto di aerazione al livello della linea di carico massimo.
6. I banchi espositori chiusi e gli armadi frigoriferi devono essere dotati di un termometro, facilmente visibile, collocato sul frontale dell'apparecchio.
7. Prodotti diversi da quelli surgelati possono essere introdotti insieme agli alimenti surgelati nelle apparecchiature frigorifere di cui al comma 1, a condizione che siano contenuti in involucri protettivi e che, al momento dell'immissione, abbiano una temperatura non superiore a -18 °C.

## 4. Modalità di controllo e di campionamento.

1. La temperatura degli alimenti surgelati deve essere controllata secondo le modalità indicate all'allegato 3.
2. Le modalità di campionamento per il controllo della temperatura degli alimenti surgelati sono riportate all'allegato 4.
3. Gli allegati possono essere modificati o integrati con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato per adeguarli a nuove tecnologie, a prescrizioni comunitarie e raccomandazioni dell'organizzazione internazionale di metrologia legale o a norme europee in materia di strumenti di misura.

## 5. Abrogazioni.

### 1. Sono abrogati:

- a) il decreto ministeriale 15 giugno 1971 (5) concernente l'elenco degli alimenti surgelati;
- b) il decreto ministeriale 15 giugno 1971 (6) concernente i requisiti igienico-sanitari dei locali nei quali si effettua la vendita degli alimenti surgelati;
- c) il decreto ministeriale 15 giugno 1971 (7) concernente i controlli alla produzione ed alla vendita per il consumo degli alimenti surgelati e le modalità da osservare per il loro confezionamento e per l'etichettatura;
- d) il decreto ministeriale 15 giugno 1971 (8) concernente la determinazione dei tempi massimi da impiegare per la surgelazione degli alimenti;
- e) il decreto ministeriale 15 giugno 1971 (9) concernente le norme sul trasporto degli alimenti surgelati;
- f) il decreto ministeriale 29 gennaio 1981 concernente modifiche alla vigente disciplina degli alimenti surgelati.

(5) Riportato al n. A/L.

(6) Riportato al n. A/LIV.

(7) Riportato al n. A/LIII.

(8) Riportato al n. A/LI.

(9) Riportato al n. A/LII.

## 6. Entrata in vigore.

1. Il presente decreto entra in vigore trenta giorni dopo la sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. L'installazione sui mezzi di trasporto degli strumenti per la registrazione automatica della temperatura deve essere effettuata entro diciotto mesi dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

## Allegato 1

Caratteristiche degli strumenti di registrazione automatica della temperatura sui mezzi di trasporto degli alimenti surgelati

### 1. Glossario.

1. Strumento di registrazione della temperatura o sistema di misura: Quando non altrimenti specificato, si intende l'insieme costituito dallo strumento di misura, ivi compresa(e) la(e) sonda(e) applicata(e), e dagli accessori per la registrazione della temperatura.

2. Risoluzione: Espressione quantitativa dell'attitudine di un sistema a distinguere significativamente tra valori strettamente vicini della temperatura.

3. Tempo di risposta: Intervallo di tempo necessario a registrare la temperatura finale misurato tra l'istante in cui la temperatura subisce un brusco specificato cambiamento e l'istante in cui il valore di temperatura registrato raggiunge entro i limiti specificati il valore finale in regime stabile e vi permane.

4. Campo di misura: Intervallo tra la temperatura minima e massima che un sistema di misura è in grado di rilevare.

5. Parametri di preregolazione: Parametri di funzionamento del sistema predefiniti dal costruttore (inalterabili dagli utilizzatori) o determinati dagli utilizzatori in funzione dello scopo prefisso.

6. Capacità di registrazione: Numero massimo di misure che il sistema è in grado di memorizzare o tempo massimo di funzionamento che lo strumento è in grado di garantire.

7. Esattezza: È espressa dall'errore del sistema nel misurare la temperatura sotto determinate condizioni operative. Esprime la concordanza tra il valore misurato dal sistema e quello convenzionalmente vero.

8. Grado di protezione: Capacità dell'involucro ad evitare la penetrazione all'interno dello strumento e della sonda di polvere ed acqua.

### 2. Caratteristiche metrologiche e tecniche di sistemi di misura.

1. Iscrizioni e libretto di istruzioni: Ogni sistema di misura deve riportare almeno il nome e/o il marchio del fabbricante, il suo numero di identificazione, gli estremi del certificato di approvazione del tipo, rilasciato dall'amministrazione metrica del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, nonché la eventuale serie o il modello di appartenenza. Tali iscrizioni possono essere riportate anche mediante apposizione di etichetta. Inoltre deve essere dotato di un libretto di istruzioni che riporti, oltre agli estremi del provvedimento anzidetto:
  - le caratteristiche principali del sistema ivi compresi il campo di misura e la risoluzione;
  - l'indicazione del tipo di sonda(e) di cui può essere dotato;
  - le modalità di installazione precisando se è idoneo ad una installazione esterna alla cabina di guida;
  - le eventuali manutenzioni necessarie;
  - le modalità di uso per gli utilizzatori;
  - le informazioni necessarie sulle verifiche periodiche.
2. Campo di misura: Il sistema di misura deve essere in grado di misurare temperature comprese almeno tra -30 °C e +30 °C.
3. Dispositivo di registrazione: Il sistema di misura deve essere munito di un dispositivo di registrazione delle temperature rilevate dalla(e) sonda(e) ad esso associata(e). È facoltativa l'applicazione di un dispositivo indicatore per la visualizzazione delle temperature rilevate, avente una divisione non inferiore a 0,5 °C e che sia della forma 1,2 oppure 5x10 con «n» intero, positivo, negativo o nullo.  
La registrazione delle temperature rilevate può essere continua o secondo intervalli specificati al punto 9 successivo.
4. Preregolazione dello strumento: I parametri impostati dal conducente del mezzo devono essere rilevabili direttamente od indirettamente dai dati acquisiti dal sistema.  
Le documentazioni rilasciate dal sistema devono riportare comunque i più significativi parametri impostati dagli utenti.
5. Data e orario dei rilevamenti: Il sistema deve essere in grado di identificare data ed ora dei rilevamenti effettuati e dell'inizio del trasporto. È consentito che la data di inizio del trasporto, così come gli estremi identificativi dello stesso, possano essere riportati manualmente sul documento da rilasciare al ricevente all'inizio di ciascuna serie di rilevamenti.
6. Memorizzazione dei dati: I dati relativi a ciascun trasporto devono essere consultabili lungo il percorso senza che le informazioni già acquisite vengano perdute.
7. Leggibilità dei dati: I dati registrati su supporto cartaceo devono essere indelebili e leggibili da un osservatore posto ad una distanza di 35 cm.
8. Emissibilità di documenti con i dati registrati: I dati registrati su supporti cartacei o magnetici devono poter essere consegnati al ricevente, che deve essere in grado di leggerli e conservarli per un periodo non inferiore ad un anno.
9. Intervallo tra cicli di misura: Il sistema deve essere in grado di effettuare misure ad intervalli non superiori a 20 minuti.
10. Capacità di registrazione e memorizzazione: Il sistema di misura deve essere in grado di funzionare in modo continuo per un periodo non inferiore a sette giorni registrando correttamente nel corso del funzionamento i dati rilevati. Inoltre nei sistemi elettronici la capacità di memorizzazione espressa in dati memorizzabili deve essere di circa 8000 dati e comunque non inferiore a

dove «i» esprime l'intervallo tra cicli di misura del sistema espresso in minuti.

Nel caso di sistemi elettronici, inoltre, non deve essere possibile la cancellazione dei dati memorizzati fino al momento del raggiungimento della capacità massima: i nuovi dati acquisiti dovranno limitarsi a cancellare quelli memorizzati per primi.

11. Alimentazione: Il sistema deve essere in grado di funzionare a corrente continua ovvero mediante batteria autonoma o con quella del mezzo di trasporto. In caso di batteria autonoma il sistema deve essere munito di idoneo dispositivo di allarme acustico o luminoso per permettere la sostituzione della stessa.

12. Mancanza di energia: Il sistema deve dare la possibilità di rilevare eventuali interruzioni di funzionamento.

Inoltre in caso di mancanza di energia elettrica, il sistema deve garantire il mantenimento dei dati acquisiti per un periodo non inferiore alle 24 ore.

13. Protezione: Il sistema deve garantire un grado di protezione IP 55 (sonde) e IP 65 (strumento). È consentito un grado di protezione IP 40 per il solo strumento di misura quando questo venga installato all'interno della cabina di guida.
14. Sensibilità a campi elettromagnetici: Il sistema deve essere in grado di funzionare correttamente in presenza di un campo elettromagnetico di 10V/m entro una banda di frequenza compresa tra 27 MHz e 500 MHz.
15. Sensibilità a vibrazioni meccaniche: Il sistema deve essere in grado di funzionare correttamente anche se sottoposto ad un'accelerazione sui tre assi pari a  $29,4 \text{ m/s}^2$  in un campo di frequenza compreso tra 5 e 150 Hz e con un'ampiezza dello spostamento di 10 mm.
16. Canali disponibili: Il sistema deve consentire l'installazione di almeno due sonde per la misurazione della temperatura.
17. Condizioni ambientali di operatività: Il sistema deve essere in grado di funzionare correttamente a temperature comprese tra  $-40^\circ\text{C}$  e  $80^\circ\text{C}$ .

### 3. Caratteristiche metrologiche.

1. Esattezza: Il sistema deve essere in grado di effettuare misure esatte a meno di  $\pm 0,5^\circ\text{C}$  nelle condizioni operative indicate al punto 2.
2. Risoluzione: Lo strumento deve avere una risoluzione non superiore a  $1^\circ\text{C}$ .
3. Tempo di risposta  
: Il tempo di risposta deve essere tale da consentire in tre minuti la lettura di una temperatura pari almeno al 90% della differenza tra i valori della lettura iniziale e di quella finale.
4. Esattezza della durata di registrazione: La durata della registrazione deve essere esatta a meno dell'1%. Nel caso di sistemi con capacità superiore a sette giorni il massimo errore tollerato è  $\pm 0,1\%$ .

### 4. Caratteristiche della installazione sui mezzi di trasporto.

1. Il sistema può essere montato sia all'esterno che all'interno della cabina di guida tenendo conto di quanto prescritto al punto 2.13.  
In ogni caso il conducente deve essere in grado di leggere dalla cabina di guida la temperatura che viene rilevata. In alternativa deve essere disponibile un sistema di allarme di tipo acustico o luminoso rilevabile dal posto di guida, nel caso che la temperatura raggiunga un valore superiore ad un valore prefissato e comunque superiore a  $-15^\circ\text{C}$ .
2. Per ogni mezzo deve essere installata almeno una sonda, ad eccezione dei mezzi con scomparto di lunghezza superiore a 10 m, per i quali devono essere installate due sonde distanti tra loro almeno 5 m.
3. La(e) sonda(e) termometrica(che) deve(ono) essere installata(e) su soffitto del mezzo ma non a diretto contatto con lo stesso.  
Il posizionamento deve corrispondere alla parte tratteggiata rispettivamente:  
dello schema a) dell'allegato 2 per mezzi con scomparto di lunghezza superiore a 10 m;  
dello schema b) dell'allegato 2 per mezzi con scomparto di lunghezza fino a 10 m.
4. A parziale modifica di quanto espresso al punto 4.3, i mezzi dotati di paratia divisoria fissa o mobile devono essere dotati di un numero di sonde almeno pari al numero di comparti creati da tali paratie.
5. Nel caso di più sonde installate su uno stesso mezzo (o comparto), la temperatura di riferimento, una volta stabilizzata dopo l'effettuazione del carico, sarà la più alta tra quelle rilevate dalle sonde installate come sopra, escludendo i periodi di sbrinamento.

### 5. Approvazione del tipo di sistema.

1. Il tipo di sistema è approvato quando ha ottenuto apposito certificato di approvazione dall'Amministrazione metrica del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, sentito il Comitato centrale metrico, a seguito di esito positivo delle prove destinate ad accertare la conformità ai requisiti di cui agli allegati del presente regolamento e la sua affidabilità metrologica nel tempo dopo 24 ore di funzionamento continuo.
2. La ditta costruttrice è tenuta a conservare il certificato di approvazione di cui al punto 5.1.

3. Il mezzo di trasporto deve essere sempre fornito del libretto di istruzioni conforme al punto 2.1 in cui devono essere riportate anche le eventuali condizioni prescritte dal certificato di approvazione del tipo.

#### 6. Verifiche periodiche.

1. L'accertamento della conformità del sistema al tipo approvato può essere effettuato dalla ditta costruttrice che disponga di idonea strumentazione di misura riferibile a campioni nazionali delle grandezze interessate o da un ufficio provinciale metrico secondo la seguente periodicità:

a) almeno ogni anno per sistemi elettromeccanici;

b) almeno ogni due anni per sistemi elettronici.

2. Le verifiche periodiche riguardano le prove di funzionalità e calibrazione dello strumento di misura e delle relative sonde a corredo.

3. L'avvenuta verifica periodica è attestata mediante autoadesivo indicante il nome del costruttore o l'ufficio che l'ha eseguita e la data di scadenza della verifica medesima.

#### Allegato 2

Modalità per il posizionamento delle sonde termometriche

#### Allegato 3

Modalità di misurazione della temperatura degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana

##### 1. Campo di applicazione.

Questo metodo va applicato soltanto nel caso in cui l'ispezione induca a supporre il superamento dei valori limite di temperatura previsti dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110.

##### 2. Principio.

La misurazione della temperatura dei prodotti surgelati si effettua misurando, mediante una strumentazione adeguata, la temperatura su un campione prelevato conformemente all'allegato 4.

##### 3. Temperatura.

Per «temperatura» si intende la temperatura di un alimento surgelato misurata nel punto di posizionamento della parte termosensibile dello strumento o dispositivo di misura secondo la procedura di cui al punto 6.

##### 4. Strumenti ausiliari per la misurazione della temperatura.

Si utilizza uno strumento metallico appuntito, ad esempio un punteruolo da ghiaccio o una perforatrice manuale o meccanica o un succhiello di facile pulitura.

##### 5. Specifiche generali degli strumenti di misura della temperatura.

Gli strumenti di misurazione della temperatura devono soddisfare ai seguenti requisiti:

a) il campo di misura dello strumento deve comprendere almeno l'intervallo da -20 °C a +30 °C;

b) il tempo di risposta deve essere tale da consentire in tre minuti la lettura di una temperatura pari almeno al 90% della differenza tra i valori della lettura iniziale e della lettura finale;

c) l'errore massimo tollerato sui valori indicati dallo strumento è pari a  $\pm 0,5$  °C, nell'intervallo di temperatura da -20 °C a +30 °C;

d) l'indicazione fornita dallo strumento per una temperatura compresa nell'intervallo da -20 °C a +30 °C, sotto l'influenza di temperature esterne, non deve variare più di 0,3 °C;

e) le divisioni della scala dello strumento devono essere di almeno 0,1 °C;

f) l'esattezza dello strumento deve essere verificata ad intervalli periodici non superiori ad un anno;

g) lo strumento deve essere di tipo approvato dall'amministrazione metrica secondo le modalità di cui all'art. 6 del regolamento sulla fabbricazione metrica approvato con regio decreto 12 giugno 1902, n. 226, e successive modificazioni; deve inoltre essere accompagnato da un certificato di taratura, riconosciuto valido dall'amministrazione metrica;

h) lo strumento deve poter essere pulito facilmente;

- i) la parte termosensibile del dispositivo di misura deve essere progettata in modo da garantire un buon contatto termico con il prodotto;
- l) le parti elettriche devono essere protette dagli effetti indesiderabili causati dalla condensa.

#### 6. Procedimento.

- a) Prerefrigerazione degli strumenti: Procedere alla prerefrigerazione dell'elemento termosensibile e dello strumento di perforazione prima di misurare la temperatura del prodotto.
- b) Preparazione della confezione campione: Gli elementi termosensibili non sono in genere progettati per perforare un prodotto surgelato. È necessario pertanto praticare precedentemente un foro nel prodotto mediante uno strumento di perforazione per potervi quindi inserire l'elemento termosensibile. Il diametro del foro deve essere leggermente maggiore di quello della parte termosensibile, mentre la sua profondità dipende dal tipo di prodotto da controllare.
- c) Misurazione della temperatura interna del prodotto: La confezione campione e l'apparecchiatura devono essere mantenuti all'interno dell'ambiente refrigerato prescelto per il controllo.

Procedere come segue:

- 1) se le dimensioni del prodotto lo consentono, inserire l'elemento termosensibile fino ad una profondità di 2,5 cm dalla superficie del prodotto;
- 2) se le dimensioni del prodotto lo consentono, inserire l'elemento termosensibile ad una profondità corrispondente a 3-4 volte il diametro dell'elemento termosensibile;
- 3) alcuni prodotti, date le loro dimensioni o la loro natura (ad esempio i piselli) non possono essere perforati per poter misurare la loro temperatura interna; in tal caso la temperatura interna della confezione contenente detti prodotti viene determinata inserendo un elemento termosensibile adeguato e misurando la «temperatura al contatto» del prodotto surgelato;
- 4) leggere la temperatura indicata quando ha raggiunto un valore stabile.

#### Allegato 4

Modalità di campionamento per il controllo delle temperature degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana

##### 1. Scelta delle confezioni da sottoporre a controllo.

Scegliere le confezioni da controllare in modo e in quantità tali che la loro temperatura sia rappresentativa dei punti più caldi della partita esaminata.

##### 2. Depositi frigoriferi.

Scegliere i campioni da sottoporre a controllo nei punti critici del deposito, in particolare in prossimità delle porte (in alto e in basso), al centro del deposito (in alto e in basso) e in prossimità delle prese d'aria degli evaporatori.

Tener conto della durata della permanenza degli alimenti in deposito (per la stabilizzazione delle temperature).

##### 3. Trasporto.

Se occorre prelevare campioni durante il trasporto, prelevare in alto e in basso del carico adiacente allo spigolo di ciascuna porta o coppia di porte.

Durante le operazioni di scarico, scegliere quattro campioni tra i punti critici seguenti:

- a) in alto e in basso del carico adiacente allo spigolo delle porte;
- b) in alto del carico in prossimità degli angoli posteriori (il più lontano possibile dal gruppo criogeno);
- c) al centro del carico;
- d) al centro della superficie frontale del carico (il più vicino possibile al gruppo criogeno);
- e) agli angoli inferiori o superiori della superficie frontale del carico (il più vicino possibile al gruppo criogeno).

##### 4. Banchi espositori per la vendita al dettaglio.

Prelevare un campione in tre punti tra quelli più caldi del banco espositore utilizzato per la vendita.

ALLEGATO 2

