

Rassegna Stampa

Avvenire	27	Allarme dell'Inga: il 56% del ghiaccio risulta contaminato		1
Starbene	12	Quali regole d'igiene seguire quando si prepara il ghiaccio?		2
Cucina Moderna	91	Attenzione al ghiaccio	Marina Cella	3
Plá Sani Plá Belli	16	Fuori casa, attenzione al ghiaccio		4
Leggo	Web	Ghiaccio per cocktail e granite contro il caldo		5
Adnkronos.com	Web	Granite e cocktail contro il caldo, ma metà del ghiaccio è contaminato		6
Ilsole24ore.com	Web	Una bibita ben fredda? Attenzione nel 60% dei casi il ghiaccio non è sicuro	Maria Teresa Manuelli	8
Repubblica.it	Web	Granite, succhi e cocktail con ghiaccio a rischio. Vademecum per tutelare la salute	Di Irma D'aria	11
R101.it	Web	Occhio al ghiaccio!		14
Raiuno	Tv	La vita in diretta		17
Liberoquotidiano.it	Web	Ghiaccio troppo spesso contaminato in oltre la metà dei casi è... a rischio!	Credits	18

Salute e alimentazione. Allarme dell'Inga: il 56% del ghiaccio risulta contaminato

Cocktail, granite o una centrifuga di frutta fresca in chioschi e bar: il ghiaccio è un alleato fondamentale per combattere il grande caldo estivo, come l'ondata cui stiamo assistendo in questi giorni. Ma a mettere in guardia dai possibili rischi del ghiaccio che finisce nei nostri bicchieri è l'Inga (Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare), segnalando che da analisi effettuate è emerso che ben il 56% del ghiaccio prodotto e somministrato è contaminato. I dati sono stati presentati ieri a Palazzo Pirelli, nel corso della Tavola Rotonda "Il ghiaccio, un alimento troppo spesso sottovalutato", organizzata da Inga, con la partecipazione di Ministero della Salute, Regione Lombardia, Regione Sicilia e di esperti del settore. Non sempre, infatti, il ghiaccio che consumiamo a casa e fuori casa è "sicuro" è l'allarme lanciato dall'Inga che parla di «scarsa igiene, mancanza di sanificazione dei macchinari, manipolazione impropria». L'Inga ha presentato i primi risultati dell'applicazione del

Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare approvato dal ministero della Salute e redatto, per la prima volta in Europa, per stabilire le buone prassi nella gestione di questo alimento. Il ghiaccio alimentare è troppo spesso contaminato, ma tale rischio è trascurato. L'Inga così ha presentato i primi risultati dell'applicazione del Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare approvato dal Ministero della Salute e redatto, per la prima volta in Europa, per stabilire le buone prassi nella gestione di questo alimento. «La responsabilizzazione di tutti i livelli della filiera alimentare - ha detto Giulio Gallera, assessore al Welfare di Regione Lombardia - è il primo passo per garantire l'efficacia delle misure di prevenzione. Nel caso della produzione di ghiaccio, il corretto utilizzo di acqua potabile, per esempio, è un argomento già affrontato da anni come indicato nel Manuale in Lombardia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



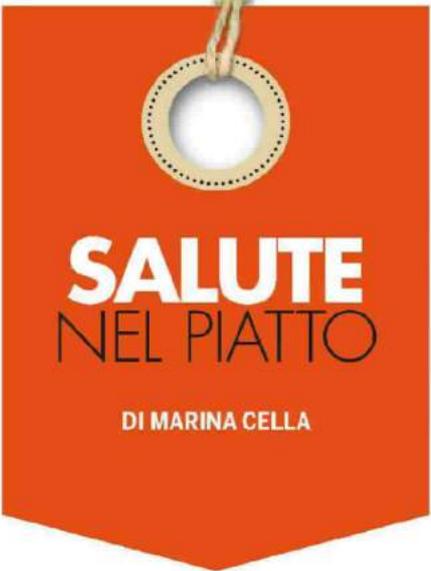
Quali regole d'igiene seguire quando si prepara il ghiaccio?



Risponde il dott.
CARLO STUCCHI
 Presidente dell'Istituto
 nazionale ghiaccio
 alimentare (Inga)

Il ghiaccio è un vero e proprio alimento che richiede il rispetto di alcune norme igieniche, per evitare che sia contaminato da batteri, virus e micotossine: il congelamento infatti non lo rende sterile. Dell'argomento si è parlato nei giorni scorsi a Milano in occasione della Tavola Rotonda *Il ghiaccio, un alimento troppo spesso sottovalutato*, organizzata dal nostro Istituto in collaborazione con il Ministero della Salute. Per non correre rischi, bisogna utilizzare solo acqua corrente appena raccolta dal rubinetto o presa da bottiglie di oligominerale non ancora aperte; evitare di toccare il ghiaccio con le mani; sostituire i cubetti che si tengono in freezer almeno ogni 4-6 settimane; lavare le vaschette con detersivo per piatti ogni volta che si utilizzano e, dopo averle riempite d'acqua, coprirle con l'alluminio per evitare contaminazioni. In alternativa, si può acquistare al super ghiaccio confezionato pronto, purché prodotto da aziende certificate (le trovi su ghiaccioalimentare.it/chi-siamo).





SALUTE NEL PIATTO

DI MARINA CELLA

Attenzione al ghiaccio

È UN VERO E PROPRIO **ALIMENTO**, CHE VA TRATTATO NEL RISPETTO DELLE **REGOLE IGIENICHE**. MA POCCHI LO FANNO

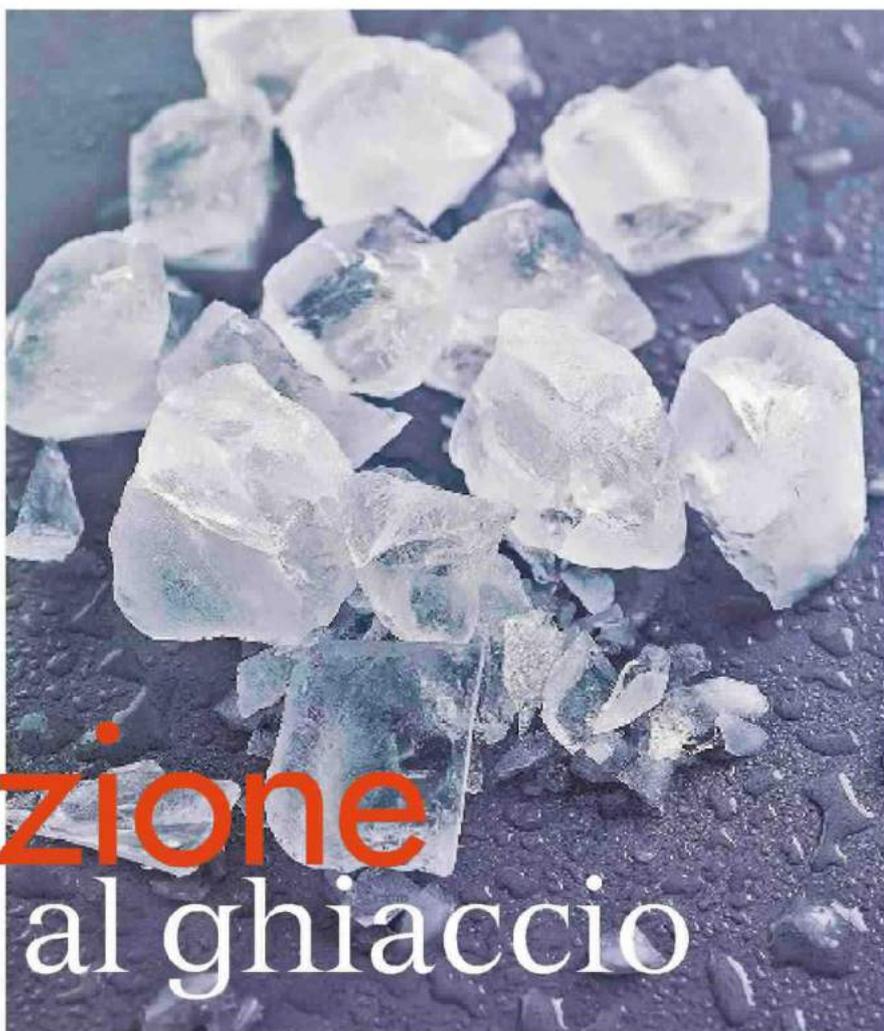
Lo aggiungiamo alle bibite e ai cocktail senza molta attenzione, come se il ghiaccio servisse solo a rinfrescare. Invece si tratta di una sostanza che ingeriamo insieme alle bevande: insomma di un vero **alimento**, che va prodotto e manipolato nel rispetto delle regole igieniche e di qualità. Per questo l'**Istituto nazionale per il ghiaccio alimentare** (Inga) sta promuovendo una serie di iniziative volte a diffondere una maggiore consapevolezza. Per esempio ha redatto il **Manuale di corretta prassi igienica** per la produzione di ghiaccio (2015), il primo in Europa: approvato dal Ministero della Salute (scaricabile su ghiaccioalimentare.it e su <http://bit.ly/2stmwXG>), ha lo scopo ultimo di tutelare il consumatore dai rischi legati al ghiaccio non sicuro.

Guida per industria e locali

“Il Manuale, dunque, in primo luogo è rivolto ai **produttori**, spesso piccoli e non controllati, e fornisce anche **linee guida** per gli addetti ai controlli (Nas, Asl, laboratori di analisi)” dice Carlo Stucchi, direttore di Inga. L'Italia infatti si sta aprendo al mercato del **ghiaccio alimentare confezionato** (si vende in sacchetti anche al supermercato), in altri Paesi molto florido (USA, Spagna). “Ma il vademecum è rivolto anche ai numerosi **bar e locali** che **autoproducono** il ghiaccio per raffreddare alimenti e bevande: non sempre sanificano correttamente le attrezzature né usano le accortezze necessarie nella manipolazione” continua Stucchi. “Ricordiamoci che l'Oms considera il ghiaccio come uno degli **alimenti ad alto rischio di contaminazione biologica**, che può veicolare germi patogeni”.

Igiene anche a casa

Dunque il consumo di ghiaccio può **esporre a rischi**, anche nella **produzione casalinga**, che d'estate aumenta sensibilmente. Quali sono le eventuali insidie? Possono essere di **natura fisica** se corpi estranei (frammenti di vetro, metallo, plastica ecc.) dalla vaschetta finiscono nel ghiaccio. Le probabilità di **contaminazione chimica** domestica sono minime perché l'acqua del rubinetto è controllata. I più significativi sono i rischi **biologici** (batteri), che possono dipendere da scarsità di igiene in cucina. Il congelamento infatti elimina una parte dei microrganismi eventualmente presenti, ma non tutti. È dunque importante fare **attenzione alla pulizia del freezer** e di tutti gli **strumenti** che vengono a contatto con il ghiaccio, dalle vaschette alle pinze, dai contenitori ai frullatori (vedi riquadro altra pagina).



I racconti di **più Sani più Belli****Igiene e prevenzione**

Fuori casa, attenzione al ghiaccio

Il racconto di Marta

A fine mese Marta partirà finalmente per un tanto atteso viaggio in un Paese esotico, dell'area tropicale; ma amici e parenti la mettono in guardia sul pericolo del consumo di cubetti di ghiaccio, da non farsi mai mettere nel bicchiere. Deve davvero preoccuparsi? Anche del ghiaccio servito da bar e ristoranti...



Il commento
del prof.
ANDREA POLI
Presidente di NFI -
Nutrition Foundation
of Italy - associazione
no-profit interessata
a tutti gli aspetti
della relazione tra
alimentazione e salute
e specializzato in
Farmacologia clinica.

La contaminazione del ghiaccio per uso alimentare rappresenta una preoccupazione sanitaria a livello mondiale e, specialmente d'estate con il consumo di bevande riempite di cubetti ghiacciati, il rischio per la salute aumenta. Il ghiaccio utilizzato per rinfrescare bibite e cocktail è, infatti, molto spesso non adeguato per l'uso alimentare, cosicché il rischio per la salute può essere elevato fino ad arrivare a tossinfezioni intestinali anche gravi, per le quali può essere necessario il ricovero. La filiera del ghiaccio (produzione, stoccaggio e consumo), infatti, sovente non rispetta le norme igieniche, che invece dovrebbero essere garantite per tutti i consumatori. Inoltre, c'è un altro punto fondamentale: quando ci si reca in Paesi dove l'igiene è scarsa, i nostri

anticorpi non sono "addestrati" a neutralizzare la flora batterica locale. È per questo che è ancora più importante consumare solo acqua sigillata in bottiglia ed evitare il ghiaccio.

PER SAPERNE DI PIÙ

Si può consultare il Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare (scaricabile da www.salute.gov.it e www.ghiaccioalimentare.it), approvato dal ministero della Salute. Precauzioni valide anche a casa propria: non basta che l'acqua utilizzata sia potabile, ma occorre conservare il ghiaccio nelle apposite vaschette, avendo l'accortezza, ogni volta che le si svuota, di scartare quello che non si usa. Anche il vano refrigerante deve essere pulito ogni volta che si accumulano

residui di cibo, o di ghiaccio sulle pareti, che può sfarinarsi e cadere sulle vaschette portaghiaccio. Se possibile, meglio che il ghiaccio sia separato dal resto del cibo contenuto nel freezer o, in alternativa, coprire le vaschette con un sacchetto per alimenti. Infine, bisogna ricordare che anche il ghiaccio preparato in casa ha una scadenza ideale: meglio consumarlo entro un mese dalla preparazione. Per evitare la contaminazione biologica, il ghiaccio non deve in alcun modo essere toccato con le mani. Non vanno usate le "palette da ghiaccio", a meno che non siano lavate accuratamente dopo ogni utilizzo; analogamente, il bicchiere non dovrebbe essere "tuffato" nel contenitore dei cubetti. Due prassi, queste ultime, invece piuttosto diffuse in molti locali pubblici.



AVVERTENZE E COMPORTAMENTI CORRETTI

✓ Il congelamento non distrugge microbi e batteri. Gli agenti patogeni possono sopravvivere nel ghiaccio e una volta che i cubetti tornano a temperatura ambiente possono

addirittura moltiplicarsi.
✓ Il ghiaccio non va mai toccato con le mani, ma manovrato con apposite pinze o palette che vanno lavate dopo ogni uso.
✓ Non conservare il ghiaccio nel secchiello

utilizzato per mantenere in fresco le bottiglie.
✓ I cubetti vanno refrigerati velocemente e mantenuti a una temperatura compresa tra -5 e -10 °C.
✓ I batteri eventualmente

presenti nel ghiaccio non vengono eliminati dall'alcol nelle bevande.
✓ All'estero e quando non siamo sicuri della provenienza del ghiaccio, meglio scegliere bibite e bottiglie chiuse fredde.

GHIACCIO PER COCKTAIL E GRANITE CONTRO IL CALDO, MA SCATTA L'ALLERTA: "È CONTAMINATO"

Condividi 49 Tweet G+1 2

1 COMMENTO



Venerdì 23 Giugno 2017, 20:12

Il ghiaccio nei cocktail, nelle granite e nelle centrifughe serve a rendere più sopportabili le torride temperature estive, tuttavia non sempre è sicuro, in oltre la metà dei casi è anzi contaminato. Ben il 56% del ghiaccio prodotto e somministrato sarebbe anzi contaminato, secondo i dati presentati a Milano presso il Palazzo Pirelli nel corso della Tavola Rotonda "Il Ghiaccio, un alimento troppo spesso sottovalutato", organizzata da Inga - Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare con la partecipazione di Ministero della Salute, Regione Lombardia, Regione Sicilia e di esperti del settore.

Molti bar, discoteche, pub, ristoranti e altri operatori del settore turistico producono ghiaccio che in molti casi non può essere considerato alimentare, utilizzandolo, lecitamente, per raffreddare le bottiglie e illecitamente a diretto contatto con alimenti e bevande. Anche il ghiaccio prodotto da appositi macchinari, è risultato non a norma dalla maggior parte delle analisi fatte, secondo i dati diffusi da Inga.

Questo perché spesso la macchina non viene sottoposta alle necessarie operazioni di pulizia, manutenzione e sostituzione dei filtri. Viceversa la sua produzione deve sempre rispettare le norme igieniche e se il ghiaccio è autoprodotta deve essere inserito nella valutazione Haccp.

Numerosi sono i rischi connessi al ghiaccio non sicuro: l'Oms indica chiaramente il ghiaccio in cubetti tra gli alimenti ad alto rischio di contaminazione biologica; ricorda anche che il cibo conservato per lungo tempo tra 5°C e 60°C è quello a maggior rischio. Quindi, anche il ghiaccio usato a contatto con gli alimenti deve essere sicuro. Inoltre: ad alto rischio di contaminazione sono anche le fasi finali della filiera, cioè la conservazione e la manipolazione, se condotte in modo non corretto, come ha messo in luce di recente "Striscia la Notizia", su Canale 5

Il mercato del ghiaccio alimentare confezionato in alcuni paesi è già estremamente sviluppato. Fra i paesi europei, la Spagna la fa oggi da padrona con un consumo annuo di oltre 400.000 tonnellate di ghiaccio di cui il 50% circa è prodotto e confezionato in grandi stabilimenti produttivi e dalle condizioni igieniche sicure.

Secondo quanto rilevato dall'International e European Packaged Ice Association, l'Italia è il paese con il più alto potenziale di crescita che, in pochi anni potrebbe arrivare a contare un consumo di oltre 500.000 tonnellate. Nel 2010, secondo quanto rilevato da uno studio di Bain Company, le tonnellate autoprodotte e consumate in Italia sono state oltre 170.000. I bar diurni consumano all'anno 58.000 tonnellate di ghiaccio e i ristoranti 25.000 tonnellate. Oltre il 60% del consumo avviene tra giugno e settembre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Consiglia 49 Condividi

Tweet

G+1 2

DIVENTA FAN DI LEGGO



Leggo - Il sito uff...

Mi piace questa Pagina

Segui @leggoit

METEO



Milano

SEGUI IL TUO

OROSCOPO



Home . Fatti . Cronaca . [Granite e cocktail contro il caldo, ma metà del ghiaccio è contaminato](#)

Granite e cocktail contro il caldo, ma metà del ghiaccio è contaminato

 **CRONACA**

 Mi piace 7 [Condividi](#)

 [Tweet](#)



(Fotogramma)

Pubblicato il: 23/06/2017 16:27

Cocktail, granite o una centrifuga di frutta fresca: il ghiaccio è un alleato fondamentale per combattere il grande caldo estivo. Tuttavia non sempre il ghiaccio che finisce nei nostri bicchieri è 'sicuro', in oltre la metà dei casi è anzi contaminato. Ben il 56% del ghiaccio prodotto e somministrato sarebbe anzi contaminato, secondo i dati presentati a Milano presso il Palazzo Pirelli nel corso della Tavola Rotonda "Il Ghiaccio, un alimento troppo spesso sottovalutato", organizzata da Inga - Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare con la partecipazione

di Ministero della Salute, Regione Lombardia, Regione Sicilia e di esperti del settore.

Molti bar, discoteche, pub, ristoranti e altri operatori del settore turistico producono ghiaccio che in molti casi non può essere considerato alimentare, utilizzandolo, lecitamente, per raffreddare le bottiglie e illecitamente a diretto contatto con alimenti e bevande. Anche il ghiaccio prodotto da appositi macchinari, è risultato non a norma dalla maggior parte delle analisi fatte, secondo i dati diffusi da Inga.

Questo perché spesso la macchina non viene sottoposta alle necessarie operazioni di pulizia, manutenzione e sostituzione dei filtri. Viceversa la sua produzione deve sempre rispettare le norme igieniche e se il ghiaccio è autoprodotta deve essere inserito nella valutazione Haccp.

Numerosi sono i rischi connessi al ghiaccio non sicuro: l'Oms indica chiaramente il ghiaccio in cubetti tra gli alimenti ad alto rischio di contaminazione biologica; ricorda anche che il cibo conservato per lungo tempo tra 5°C e 60°C è quello a maggior rischio. Quindi, anche il ghiaccio usato a contatto con gli alimenti deve essere sicuro. Inoltre: ad alto rischio di contaminazione sono anche le fasi finali della filiera, cioè la conservazione e la manipolazione, se condotte in modo non corretto, come ha messo in luce di recente "Striscia la Notizia", su Canale 5

Il mercato del ghiaccio alimentare confezionato in alcuni paesi è già estremamente sviluppato. Fra i paesi europei, la Spagna la fa oggi da padrona con un consumo annuo di oltre 400.000 tonnellate di ghiaccio di cui il 50% circa è prodotto e confezionato in grandi stabilimenti produttivi e dalle condizioni igieniche sicure.

Secondo quanto rilevato dall'International e European Packaged Ice Association, l'Italia è il paese con il più alto potenziale di crescita che, in pochi anni potrebbe arrivare a contare un consumo di oltre 500.000 tonnellate. Nel 2010, secondo quanto rilevato da uno studio di Bain Company, le tonnellate autoprodotte e consumate in Italia sono state oltre 170.000. I bar

diurni consumano all'anno 58.000 tonnellate di ghiaccio e i ristoranti 25.000 tonnellate. Oltre il 60% del consumo avviene tra giugno e settembre.

 Mi piace 7

 Condividi

 Tweet

TAG: [caldo](#), [ghiaccio](#), [inga](#), [bar](#)

Una bibita ben fredda? Attenzione nel 60% dei casi il ghiaccio non è sicuro



Quasi il 60% del ghiaccio somministrato in bar e ristoranti non è sicuro dal punto di vista igienico e sanitario. Una brutta notizia per i consumatori accaldati, che in questi giorni afosi cercano ristoro e sollievo in una bibita “ghiacciata”. Il rischio di contrarre malattie e, talvolta anche di ingerire sostanze chimiche con il ghiaccio, infatti, è molto alto. Questo perché il ghiaccio non è un alimento sterile di per sé: il processo di congelamento dell'acqua non produce l'inattivazione degli agenti infettanti che causano malattie eventualmente presenti, ma solo la loro attenuazione e il pericolo di contaminazione può essere anche molto alto, sia in fase di produzione che di conservazione. A lanciare l'allarme è INGA- Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare che oggi, a Milano, presso la Sala Congressi di Regione Lombardia, ha presentato i primi risultati dell'applicazione del Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare approvato dal Ministero della Salute e redatto, per la prima volta in Europa, per stabilire le buone prassi nella gestione del ghiaccio. Il ghiaccio alimentare, infatti, nasconde pericoli o contaminanti fisici (rappresentati da corpi estranei di varia natura che possono contaminare il ghiaccio e creare danni al consumatore se ingeriti), chimici (sostanze che, se presenti nel ghiaccio in concentrazioni superiori a quelle definite, possono essere dannose per la salute dell'uomo), biologici (rappresentati da organismi viventi o loro parti, appartenenti a domini e specie diverse che con varie modalità possono causare malattie nel consumatore, se assunti con il ghiaccio). Il ghiaccio, quindi, deve essere trattato alla stregua di un alimento: va prodotto, stoccato e somministrato, attenendosi a quanto la normativa vigente prevede per la tutela massima del consumatore. Cosa che non sempre avviene, come dimostrano i primi dati rilevati sul territorio da parte degli organi di controllo della Regione Sicilia - prima regione italiana in cui sono state avviate tali valutazioni - che fotografano una situazione di grave negligenza. Non si tratta, comunque, di un fatto isolato che riguarda solo la Sicilia, ma è una questione che merita maggior attenzione da parte di tutto il territorio.

Il 56% del ghiaccio nei bar e ristoranti non è igienico

«Ci siamo concentrati in particolare sulle attività di produzione e di somministrazione presenti nell'area costiera della provincia di Palermo – ha spiegato Pietro Schembri, direttore servizio 7 sicurezza alimentare dipartimento attività sanitarie e osservatorio epidemiologico Assessorato della Salute della regione Sicilia – e i risultati che abbiamo ottenuto, nonostante il piccolo campione, sono stati inattesi; infatti nel 56% degli operatori controllati, ovvero produttori ed esercizi di somministrazione, il ghiaccio ha presentato delle positività microbiologiche e, talvolta, chimiche. Ovvero: era contaminato». «Per questo – ha aggiunto – abbiamo deciso di creare nell'ambito della conferenza regionale dei servizi di sicurezza alimentare, una speciale sotto-sezione dedicata al ghiaccio. Un passo importante che ci consentirà di estendere gli interventi di controllo e monitoraggio all'intera regione e non solo alla provincia di Palermo. I risultati sono stati sorprendenti: proprio perché si trattava di poca consapevolezza al problema, una volta posto tutti gli esercizi e le attività interessate hanno provveduto a risolverlo e a mettersi in regola». Il monitoraggio, iniziato in provincia di Palermo, sarà quindi esteso dapprima a tutta la Sicilia per proseguire poi nelle altre regioni italiane.

Dalle indagini, in particolare, è emerso che i batteri di contaminazione del ghiaccio non sono stati ritrovati nei campioni prodotti a livello domestico, ma soprattutto negli esercizi commerciali. In quelli che autoproducono ghiaccio accade che non sempre si utilizzi acqua con i requisiti necessari a renderla idonea al consumo umano, non sempre si effettuano con continuità le operazioni di sanificazione delle macchine produttrici e delle attrezzature utilizzate per lo stoccaggio, non si ha alcuna evidenza e certezza che tutti i materiali che vengono a contatto col ghiaccio siano idonei né vi sono procedure chiare e scritte su come gli addetti debbano manipolare il ghiaccio o su come vada stoccato e movimentato. In pratica, la produzione, conservazione e

somministrazione di ghiaccio sono attività che oggi nella maggioranza dei casi non vengono eseguite in maniera corretta.

Serve una normativa specifica per tutelare il consumatore

«Purtroppo oggi la produzione, conservazione e somministrazione di ghiaccio non sono tenute nella dovuta considerazione – ha commentato Carlo Stucchi, Presidente Istituto Italiano Ghiaccio Alimentare di Roma – e nella maggioranza dei casi non vengono incluse nel sistema HACCP. Per questo, il primo passo auspicabile dovrebbe essere proprio quello di includere queste importanti attività di produzione alimentare nel sistema HACCP e, contemporaneamente, lavorare per la diffusione del Manuale, uno strumento inedito che indica per la prima volta tutte le norme necessarie a garantire che il ghiaccio arrivi al consumatore privo di contaminanti fisici, chimici, ma soprattutto biologici».

Ma anche per la produzione industriale è necessario fare maggiore attenzione, soprattutto dove vi sono tanti piccoli, medi e grandi produttori poco controllati, che solo in parte seguono seriamente le regole per la produzione di alimenti. Secondo Inga, in Italia negli ultimi anni sono nati decine di piccoli produttori artigianali che producono con piccole macchine del ghiaccio, imbustano e vendono ghiaccio senza alcun controllo, molto spesso senza rispettare la tracciabilità degli alimenti, senza verifiche sui materiali di confezionamento utilizzati, senza un n. di lotto indicato sulle confezioni, senza avere contezza dell'acqua utilizzata.

Italia, grande potenziale di crescita nel mercato del ghiaccio

Il mercato del ghiaccio a livello globale è già estremamente sviluppato, a partire dagli Usa. Fra i paesi europei la Spagna la fa oggi da padrona con un consumo annuo di oltre 500mila tonnellate di ghiaccio di cui il 50% circa è autoprodotta e l'altro 50% prodotto e confezionato in grandi stabilimenti produttivi, mentre, secondo quanto rilevato dall'International e European Packaged Ice Association, l'Italia è il paese con il più alto potenziale di crescita che, in pochi anni potrebbe arrivare a contare un consumo di oltre 400mila tonnellate. Nel 2010, secondo quanto rilevato da uno studio di Bain & Company, le tonnellate autoprodotte e consumate in Italia sono state oltre 170mila. I bar diurni consumano all'anno 58mila tonnellate di ghiaccio e i ristoranti 25mila tonnellate.

«Inga – ha concluso Stucchi – continuerà a lavorare con l'obiettivo di promuovere i corretti principi della tecnica di produzione, sia industriale che di autoproduzione, nonché quelli di conservazione e distribuzione del ghiaccio. Per farlo,

NAVIGA HOME RICERCA

24 ORE
food24

ABBONATI ACCEDI

NOTIZIE VIDEO VINO LUOGHI GADGET & DESIGN STORIE DI ECCELLENZA LOCANDINA I MESTIERI DEL CIBO

Una bibita ben fredda? Attenzione nel 60% dei casi il...
The Italian Community Shop: a Londra online 6.000 prodotti...
L'acetaia piú grande del mondo? Non è a Modena ma in Friuli
Morelli (finalm... Milano non st... colpo, alla... >

NOTIZIE

Una bibita ben fredda? Attenzione nel 60% dei casi il ghiaccio non è sicuro

—di Maria Teresa Manuelli | 24 giugno 2017



★
f
t
G+
▶

Quasi il 60% del ghiaccio somministrato in bar e ristoranti non è sicuro dal punto di vista igienico e sanitario. Una brutta notizia per i consumatori accaldati, che in questi giorni afosi cercano ristoro e sollievo in una bibita

Ighiacciata. Il rischio di contrarre malattie e, talvolta anche di ingerire sostanze chimiche con il ghiaccio, infatti, è molto alto. Questo perché il ghiaccio non è un alimento sterile di per sé: il processo di congelamento dell'acqua non produce l'inattivazione degli agenti infettanti che causano malattie eventualmente presenti, ma solo la loro attenuazione e il pericolo di contaminazione può essere anche molto alto, sia in fase di produzione che di conservazione. A lanciare l'allarme è INGA- Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare che oggi, a Milano, presso la Sala Congressi di Regione Lombardia, ha presentato i primi risultati dell'applicazione del Manuale di corrette prassi igieniche

VIDEO



23 giugno 2017
Parigi 2024, una corsa nel mezzo della Senna per l'Olimpiade

I PIÙ LETTI DI FOOD24

ultime novità
Dal catalogo del Sole 24 Ore

Granite, succhi e cocktail con ghiaccio a rischio. Vademecum per tutelare la salute



CON l'afa di questi giorni la ricerca di un po' di freschezza passa anche per bar e chioschetti dove ci si ristora a sorsi di succhi, centrifughe, granite e cocktail, con l'aggiunta di tanto **ghiaccio**. E non a caso oltre il 60% del consumo avviene tra giugno e settembre: le tonnellate autoprodotte e consumate in Italia sono state oltre 170.000. I bar diurni consumano all'anno 58.000 tonnellate di ghiaccio e i ristoranti 25.000 tonnellate.

Ma quant'è sicuro il cubetto rinfrescante? La domanda è d'obbligo vista la notizia diffusa qualche giorno fa dalla [Bbc](#) che ha condotto un'inchiesta a campione in qualche decina di caffetterie del Regno Unito, fra i punti di ristoro di popolarissime catene internazionali come Starbucks, Costa o Caffè Nero, scoprendo che, nel 30% dei campioni di ghiaccio usato per raffreddare le bevande, c'erano tracce di batteri fecali coliformi. Dunque, persino il ghiaccio che può sembrare del tutto innocuo, in realtà può essere fonte di contaminazione batterica perché, di fatto, è comunque un alimento. Ed è per questo che l'Istituto nazionale per il ghiaccio alimentare (Inga) ha predisposto un Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare, un vademecum dedicato all'approfondimento degli aspetti igienici e di sicurezza alimentare legati alla produzione industriale di ghiaccio confezionato e a quella per autoconsumo di ghiaccio alimentare. Il testo completo del Manuale è scaricabile sul sito: www.ghiaccioalimentare.it e sul sito del [ministero della Salute](#)

Le prime linee guida. In Europa la produzione di ghiaccio non ha alcuna normativa e l'Associazione Europea di categoria (European Packaged Ice Association) non si è mai fatta promotrice di alcuna iniziativa in tal senso. L'esigenza di un documento come il Manuale, recepito e approvato anche dal **ministero della Salute**, è emersa in parallelo con la comparsa, in Italia, di realtà industriali dedicate esclusivamente alla produzione e alla diffusione di ghiaccio sicuro per uso alimentare, ma anche con la presa d'atto della diffusione capillare dell'autoproduzione di ghiaccio con macchinari di piccole dimensioni e con modalità casalinghe. "Il nostro obiettivo - dichiara Carlo Stucchi, presidente di Inga - è quello di garantire qualità, sicurezza e tracciabilità sia per chi con il ghiaccio lavora, pensiamo ai baristi ad esempio, sia a chi ne fa uso, e dunque a tutti noi consumatori".

•



Che cos'è il ghiaccio alimentare. Il ghiaccio è un alimento e come tale deve essere prodotto e

manipolato rispettando determinate regole. Ma cosa si intende per ghiaccio alimentare? "Il ghiaccio si definisce alimentare - prosegue Stucchi - se è preparato con acqua giudicata potabile dall'Ufficiale Sanitario e se alla fusione si traduce in un prodotto con le medesime caratteristiche. Il ghiaccio che non risponde a queste condizioni viene compreso sotto la denominazione di ghiaccio non alimentare o ghiaccio non commestibile". Il fatto è che molti bar, discoteche, pub, ristoranti e altri operatori del settore turistico e ristorativo producono ghiaccio che in molti casi non può essere considerato alimentare, utilizzandolo, lecitamente, per raffreddare le bottiglie e, illecitamente, [a diretto contatto](#) con alimenti e bevande. "Anche il ghiaccio prodotto da appositi macchinari - aggiunge il presidente dell'Inga - è risultato non a norma dalla maggior parte delle analisi fatte. Questo perché spesso la macchina non viene sottoposta alle necessarie operazioni di pulizia, manutenzione e sostituzione dei filtri. La sua produzione, dunque, deve sempre rispettare le norme igieniche e, se autoprodotta, deve essere inserita nella valutazione Haccp".

Quali sono i rischi. L'Organizzazione mondiale della sanità indica chiaramente il ghiaccio in cubetti tra gli alimenti ad alto rischio di contaminazione biologica; ricorda anche che il cibo conservato per lungo tempo tra 5°C e 60°C è quello a maggior rischio. Quindi, anche il ghiaccio usato a contatto con gli alimenti deve essere sicuro. Inoltre, ad alto rischio di contaminazione sono anche le fasi finali della filiera, cioè la conservazione e la manipolazione, se condotte in modo non corretto, come hanno messo in luce [Striscia la Notizia](#) su Canale 5, e [Di Martedì](#) su La7.

La ricerca. Il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo con il professor Luca Settanni ha dedicato alla possibile contaminazione del ghiaccio una ricerca volta a rilevare e quantificare la presenza di microrganismi vitali nel ghiaccio alimentare. Si è concluso che il ghiaccio trasferisce microrganismi vitali che sono in grado di sopravvivere. Inoltre, è emerso che i batteri coliformi non sono stati ritrovati nei campioni di ghiaccio prodotti in aziende specializzate e a livello domestico, ma sono stati ritrovati negli esercizi commerciali e che soltanto un'azienda ha mostrato alti livelli di quasi tutti i microrganismi oggetto di indagine (enterococchi inclusi). "Dunque - conclude Stucchi - le caratteristiche igieniche del ghiaccio prodotto da aziende specializzate non sono allarmanti, ma è necessario approfondire le problematiche microbiologiche della produzione del ghiaccio alimentare. La qualità finale di questo prodotto dipende, infatti, strettamente dalla qualità dell'acqua, dall'igiene dei locali e delle superfici con cui entra in contatto e dalla conservazione".



Alimentazione

Home

Alimentazione

Forma & Bellezza

Medicina

Prevenzione

Ricerca

Benessere donna

Video

Granite, succhi e cocktail con ghiaccio a rischio. Vademecum per tutelare la salute



L'Istituto nazionale per il ghiaccio alimentare mette in guardia i consumatori che, per combattere il caldo, riempiono le bibite di ghiaccio: se non è realizzato con le dovute regole, anche questo prodotto può essere fonte di contaminazione batterica. Anche l'inchiesta della Bbc lo dimostra: nel 30% dei campioni di ghiaccio usato per raffreddare le bevande c'erano tracce di batteri fecali coliformi

di IRMA D'ARIA

04 luglio 2017

CON l'afa di questi giorni la ricerca di un po' di freschezza passa anche per bar e chioschetti dove ci si ristora a sorsi di succhi, centrifughe, granite e cocktail, con l'aggiunta di tanto **ghiaccio**. E non a caso oltre il 60% del consumo avviene tra giugno e settembre: le tonnellate autoprodotte e consumate in Italia sono state oltre 170.000. I bar diurni consumano all'anno 58.000 tonnellate di ghiaccio e i ristoranti 25.000 tonnellate.

Ma quant'è sicuro il cubetto rinfrescante? La domanda è d'obbligo vista la notizia diffusa qualche giorno fa dalla Bbc che ha condotto un'inchiesta a campione in qualche decina di caffetterie del Regno Unito, fra i punti di ristoro di popolarissime catene internazionali come Starbucks, Costa o Caffè Nero, scoprendo che, nel 30% dei campioni di ghiaccio usato per raffreddare le bevande, c'erano tracce di batteri fecali coliformi. Dunque, persino il ghiaccio che può sembrare del tutto innocuo, in realtà può essere fonte di contaminazione batterica perché, di fatto, è comunque un alimento. Ed è per questo che l'Istituto nazionale per il ghiaccio alimentare (Inga) ha predisposto un Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare, un vademecum dedicato all'approfondimento degli aspetti igienici e di sicurezza alimentare legati alla produzione industriale di ghiaccio confezionato e a quella per autoconsumo di ghiaccio alimentare. Il testo completo del Manuale è scaricabile sul sito: www.ghiaccioalimentare.it e sul sito del ministero della Salute

Le prime linee guida. In Europa la produzione di ghiaccio non ha alcuna normativa e l'Associazione Europea di categoria (European Packaged Ice Association) non si è mai fatta promotrice di alcuna iniziativa in tal senso. L'esigenza di un documento come il Manuale, recepito e approvato anche dal

la Repubblica
3 mesi a 19.99€
e 20€ in buoni sconto

la Repubblica

tvzap **la social TV**

Seguici su

STASERA IN TV

21:30 - 23:50
SuperQuark - Ep. 3

21:15 - 23:00
Squadra Speciale Cobra 11 - Stagione 21

21:10 - 23:10
Shades of Blue - Stagione 1 - Ep. 1 - 2

20:20 - 21:15
Law & Order: Unità Speciale - Stagione 15 - Ep. 5

[Guida Tv completa >](#)

CLASSIFICA TVZAP SOCIALSCORE

1. X Factor
 79/100

Occhio al ghiaccio!



Vi disseta di più l'acqua fredda o quella a temperatura ambiente? Se amate i cubetti di ghiaccio nelle bibite o semplicemente nell'acqua, occhio al ghiaccio! Sembra che quasi il 60% del ghiaccio somministrato nei bar e nei ristoranti non è sicuro dal punto di vista igienico e sanitario. Lo so che non è una buona notizia, ma è per il vostro bene. Una bibita ghiacciata è pericolosa per la salute perché potrebbe contenere batteri anche fecali. Il rischio di contrarre malattie o di ingerire sostanze chimiche con il ghiaccio, purtroppo è molto alto. A lanciare l'allarme è INGA- Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare che ha presentato i primi risultati dell'applicazione del Manuale di buone prassi igieniche per la produzione di ghiaccio alimentare approvato dal Ministero della Salute. Il ghiaccio, quindi, non può essere prodotto in modo improvvisato, con le vaschette in frigo, deve essere trattato alla stregua di un alimento: va prodotto, stoccato e somministrato, attenendosi a quanto la normativa vigente prevede per la tutela massima del consumatore. Di seguito alcuni consigli: Basta seguire alcune **semplici regole di igiene per preparare del ghiaccio sicuro a prova di contaminazioni**. Ecco le raccomandazioni contenute nel "Manuale di corretta prassi operativa per la produzione, la conservazione e l'utilizzo del ghiaccio per uso alimentare" approvato dal Ministero della Salute.

1. **Pulire il vano refrigerante** ogni volta che si accumulano residui di cibo surgelato ed eliminare il ghiaccio che si forma sulle pareti: quando si sfarina può riversare eventuali residui sulle vaschette portaghiaccio.
2. **Pulire le vaschette** con il detersivo piatti prima di ogni nuovo utilizzo e risciacquare con acqua calda.
3. Ricorrere alla **refrigerazione rapida** per l'acqua nelle vaschette a 18 gradi.

1. Conservare il ghiaccio ad **almeno 5-10 gradi sotto lo zero**, in modo da evitare liquefazioni (terreno ideale per lo sviluppo di microbi) e ricongelamenti.
2. **Isolare le vaschette del ghiaccio** dagli altri contenuti del freezer: coprirle una a una con foglio di alluminio oppure usare i sacchetti appositi. Così possono impilarsi e porle tutte insieme in un contenitore della giusta misura.
3. Conservare il ghiaccio per un **massimo di 4-6 settimane** dalla preparazione.
4. Usare il ghiaccio conservato in ciascuna vaschetta in **una volta sola** e scartare quello che non viene utilizzato immediatamente.
5. Facilitare la fuoriuscita dei cubetti dalle vaschette ponendole brevemente a contatto con l'**acqua calda**.
6. **Non toccare i cubetti di ghiaccio con le dita**: usare pinze e cucchiari puliti per trasferirli in bicchieri, piatti, vassoi o nel tritaghiaccio.
7. Curare attentamente la **pulizia dei macchinari che si usano per tritare il ghiaccio**.

Soprattutto per fare il ghiaccio, usate l'acqua delle bottiglie

Buon estate e Mojito per tutti!

Alberto Davoli



R101 Hipster



TGCOM24

ULTIMA PAG.

TUTTE LE NEWS

Radio 101



ASCOLTA
LA DIRETTA



NOW ON AIR

R101 TV



RADIO

MUSICA

VIDEO

NEWS

EXTRA

R101 > WORLD NEWS > OCCHIO AL GHIACCIO!

WORLD NEWS



OCCHIO AL GHIACCIO!



06/07/2017

Vi disseta di più l'acqua fredda o quella a temperatura ambiente? Se amate i cubetti di ghiaccio nelle bibite o semplicemente nell'acqua, occhio al ghiaccio! Sembra che quasi il 60% del ghiaccio somministrato nei bar e nei ristoranti non è sicuro dal punto di vista igienico e sanitario. Lo so che non è una buona notizia, ma è per il vostro bene. Una bibita ghiacciata è pericolosa per la salute perché potrebbe contenere batteri anche fecali. Il rischio di contrarre malattie o di ingerire sostanze chimiche con il ghiaccio, purtroppo è molto alto. A lanciare l'allarme è INGA- Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare che ha presentato i primi risultati dell'applicazione del Manuale di buone prassi igieniche per la produzione di ghiaccio alimentare approvato dal Ministero della Salute. Il ghiaccio, quindi, non può essere prodotto in modo improvvisato, con le vaschette in frigo, deve essere trattato alla stregua di un alimento: va prodotto, stoccato e somministrato, attenendosi a quanto la normativa vigente prevede per la tutela massima del consumatore. Di seguito alcuni consigli:

Basta seguire alcune **semplici regole di igiene per preparare del ghiaccio sicuro a prova di contaminazioni**. Ecco le raccomandazioni contenute nel "Manuale di corretta prassi operativa per la produzione, la conservazione e l'utilizzo del ghiaccio per uso alimentare" approvato dal Ministero della Salute.

1. **Pulire il vano refrigerante** ogni volta che si accumulano residui di cibo surgelato ed eliminare il ghiaccio che si forma sulle pareti: quando si sfarina può riversare eventuali residui sulle vaschette portaghiaccio.
2. **Pulire le vaschette** con il detersivo piatti prima di ogni nuovo utilizzo e risciacquare con acqua calda.
3. Ricorrere alla **refrigerazione rapida** per l'acqua nelle vaschette a 18 gradi.

4. Conservare il ghiaccio ad **almeno 5-10 gradi sotto lo zero**, in modo da evitare liquefazioni (terreno ideale per lo sviluppo di microbi) e ricongelamenti.



La Vita in Diretta

in Roma La Vita in diretta estate

<http://www.raiplay.it/video/2017/07/in-Roma-La-Vita-in-diretta-estate-67e478e2-0121-4f26-b786-e364e3ed1e87.html>

Ghiaccio troppo spesso contaminato in oltre la metà dei casi è... a rischio!

ISTITUTO NAZIONALE DEL GHIACCIO ALIMENTARE (INGA)

Nasce il 'Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare' approvato dal ministero della salute per stabilire le prassi igieniche di produzione e conservazione



Siamo nel pieno della stagione estiva e, a causa delle elevate temperature, capita più spesso che all'interno di hotel, chioschi, bar, pub e ristoranti vengano servite bibite con qualche cubetto di ghiaccio all'interno. Dietro un gesto apparentemente innocuo, tuttavia, possono nascondersi delle insidie, perché il ghiaccio non è un alimento sterile di per sé! Il processo di congelamento dell'acqua non produce l'inattivazione degli agenti infettanti causa di malattia eventualmente presenti, ma solo la loro attenuazione e il rischio di contaminazione può essere anche molto alto, sia in fase di produzione che di conservazione. Il ghiaccio alimentare che si può trovare in una qualsiasi attività ristorativa, ad oggi è troppo spesso contaminato per colpa di scarsa igiene, mancanza di sanificazione dei macchinari, manipolazione impropria. A lanciare l'allarme è l'Istituto nazionale ghiaccio alimentare (Inga) che ha presentato i primi risultati dell'applicazione del 'Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare' approvato dal ministero della salute e redatto, per la prima volta in Europa, per stabilire le buone prassi nella gestione del ghiaccio.

Uno strumento importante che nasce dal comune intento di soggetti pubblici e privati, tecnici, studiosi e imprenditori nel fare chiarezza rispetto a un tema spesso trascurato: raramente, infatti, si considera il ghiaccio come un vero e proprio alimento che per poter essere prodotto e consumato necessita di specifiche accortezze. Ricerche sul campo, infatti, hanno portato alla luce dati poco rassicuranti sul suo utilizzo: comportamenti scorretti sia per la produzione - industriale e di autoproduzione - sia di conservazione e distribuzione, con possibili conseguenze negative per la salute umana. Per questo, subito dopo l'approvazione del manuale, la regione Sicilia si è attivata per avviare alcuni controlli. È questo il territorio in cui il manuale affonda le sue radici trattandosi di una regione in cui la tradizione della produzione di ghiaccio è antichissima e nobile - basti pensare agli storici nevaroli - e in cui ancora oggi, con tecniche moderne, si continua a portare avanti questa produzione con la massima professionalità, come dimostrato, tra le altre, da Ice Cube, azienda leader in Italia.

"Ci siamo concentrati in particolare sulle attività di produzione e di somministrazione presenti nell'area costiera della provincia di Palermo e i risultati che abbiamo ottenuto, nonostante il piccolo campione, sono stati inattesi; infatti nel 56 per cento degli operatori controllati tra produttori ed esercizi di somministrazione, il ghiaccio ha presentato delle positività microbiologiche e, talvolta, chimiche. Ovvero: era contaminato - ha spiegato **Pietro Schembri**, direttore del servizio 7 'sicurezza alimentare' del dipartimento attività sanitarie e osservatorio epidemiologico dell'assessorato della salute della regione Sicilia - per questo abbiamo deciso di

creare nell'ambito della conferenza regionale dei servizi di sicurezza alimentare, una speciale sotto-sezione dedicata al ghiaccio. Un passo importante che ci consentirà di estendere gli interventi di controllo e monitoraggio all'intera regione e non solo alla provincia di Palermo. È infatti necessario approfondire le problematiche microbiologiche della produzione del ghiaccio alimentare ricordando che le caratteristiche igienico-sanitarie finali del ghiaccio dipendono non solo dalla qualità dell'acqua, ma anche dall'igiene dei locali e delle superfici con cui entra in contatto, dalla conservazione e dalla consapevolezza degli operatori degli effetti preservanti del ghiaccio sui microrganismi. E il poter disporre del Manuale, quale strumento agile e completo, è fondamentale per poter alzare la soglia di attenzione rispetto alla gestione di questo alimento".

Dalle indagini, in particolare, è emerso che i batteri di contaminazione del ghiaccio non sono stati ritrovati nei campioni prodotti a livello domestico, ma soprattutto negli esercizi commerciali. Nei piccoli esercizi che autoproducono ghiaccio accade che non sempre si utilizzi acqua con i requisiti necessari a renderla idonea al consumo umano, non sempre si effettuano con continuità le operazioni di sanificazione delle macchine produttrici e delle attrezzature utilizzate per lo stoccaggio, non si ha alcuna evidenza e certezza che tutti i materiali che vengono a contatto col ghiaccio siano idonei né vi sono procedure chiare e scritte su come gli addetti debbano manipolare il ghiaccio. In pratica, la produzione, conservazione e somministrazione di ghiaccio sono attività che oggi nella maggioranza dei casi non vengono eseguite in maniera corretta. "Il ministero, fermamente convinto del fatto che gli operatori sanitari associati (Osa) siano gli attori principali della sicurezza alimentare, ha offerto completa collaborazione per la realizzazione e la validazione del Manuale, provvedendo alla successiva pubblicazione in Gazzetta Ufficiale ed all'invio a Bruxelles per il suo recepimento a livello comunitario - ha dichiarato **Giuseppe Plutino**, direttore dell'ufficio 5 'nutrizione e informazione al consumatore' della direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del ministero della salute - siamo convinti che questo documento possa rappresentare uno strumento importantissimo per garantire maggiore qualità, sicurezza e tracciabilità sia per chi con il ghiaccio lavora, come i baristi, sia per chi ne fa uso, ovvero i consumatori".

"La responsabilizzazione di tutti i livelli della filiera alimentare è il primo passo per garantire l'efficacia delle misure di prevenzione - ha dichiarato **Giulio Gallera**, assessore al *welfare* della regione Lombardia - nel caso della produzione di ghiaccio, il corretto utilizzo di acqua potabile, per esempio, è un argomento già affrontato da anni come indicato nel Manuale degli *standard* che stabilisce le modalità con cui effettuare i controlli ufficiali in modo uniforme, efficace e trasparente, nel settore alimentare in tutta la Lombardia. Regione Lombardia, tra le prime in Italia, già da qualche anno, inoltre, ha realizzato anche un 'Piano integrato di controlli' che, ad esempio nel settore ittico, vede affiancati le Agenzia di tutela della salute (Ats), la capitaneria di porto, i carabinieri del Nuclei antisofisticazioni e sanità (Nas)". Inga si adopera per promuovere i corretti principi della tecnica di produzione, sia industriale che di autoproduzione, nonché quelli di conservazione e distribuzione, come spiegato da **Carlo Stucchi**, presidente di Inga Roma, secondo il quale "purtroppo oggi la produzione, conservazione e somministrazione di ghiaccio non sono tenute nella dovuta considerazione e nella maggioranza dei casi non vengono incluse nel sistema di controllo *Hazard-analysis and control of critical points* (Haccp). Per questo, il primo passo auspicabile dovrebbe essere proprio quello di includere queste importanti attività di produzione alimentare nel sistema Haccp e, contemporaneamente, lavorare per la diffusione del Manuale, uno strumento inedito per completezza, autorevolezza e specificità dei temi trattati che indica per la prima volta tutte le norme necessarie a garantire che il ghiaccio arrivi al consumatore privo di contaminanti fisici, chimici, ma soprattutto biologici".

In particolare, preoccupa l'autoproduzione, spesso poco igienica e anche dispendiosa in termini di risorse energetiche. "Senza contare che - ha affermato **Paolo Brusutti**, *senior consultant* e fondatore di Iseven servizi - a livello igienico, non tutti sono consapevoli di utilizzare acqua non idonea al consumo, poiché non tutti effettuano con continuità le operazioni di manutenzione e sanificazione delle macchine e delle attrezzature utilizzate per il trattamento delle acque e la produzione e stoccaggio del ghiaccio, né si ha la garanzia che gli addetti usino le accortezze necessarie per la manipolazione del ghiaccio prodotto. Molti bar, discoteche, *pub*, ristoranti e altri operatori del settore turistico e ristorativo ritengono erroneamente che il ghiaccio, per la sua composizione e le basse temperature alle quali deve essere mantenuto, non presenti rischi per la salute pubblica. Questo determina, da parte di alcuni operatori, la non corretta e completa applicazioni di corrette prassi igieniche che porta alla produzione di ghiaccio che non può essere considerato alimentare e che viene poi utilizzato, lecitamente, per raffreddare le bottiglie e illecitamente a diretto contatto con alimenti e bevande. Anche il ghiaccio prodotto da appositi macchinari, spesso risulta non a norma poiché la macchina non viene sottoposta alle necessarie operazioni di pulizia, manutenzione e sostituzione dei filtri di alimentazione dell'acqua".

Ma anche per la produzione industriale è necessario fare maggiore attenzione, altrimenti anche in Italia

rischia di accadere ciò che è accaduto in altri paesi, come la Spagna, dove vi sono tanti piccoli, medi e grandi produttori poco controllati, che solo in parte seguono seriamente le regole per la produzione di alimenti. In Italia, infatti, negli ultimi anni sono nati decine di piccoli produttori artigianali che producono con piccole macchine del ghiaccio, imbustano (spesso manualmente senza seguire alcuna procedura) e vendono ghiaccio senza alcun controllo, molto spesso senza rispettare la tracciabilità degli alimenti, senza verifiche sui materiali di confezionamento utilizzati, senza un numero di lotto indicato sulle confezioni, senza avere contezza dell'acqua utilizzata. "Il ghiaccio è un alimento che bisogna saper trattare. Molte realtà, invece, lo gestiscono in modo poco professionale. Dunque, il Manuale diventa uno strumento essenziale per poter tutelare il consumatore finale. Occhi aperti su bar, *pub*, ristoranti, discoteche. Il congelamento, infatti, a seconda delle condizioni nelle quali viene effettuato, porta alla morte di una percentuale dei microrganismi eventualmente presenti, ma mai alla loro completa eliminazione. E la contaminazione biologica, rappresentata da batteri come salmonella ed escherichia, ma anche da virus, parassiti e micotossine, può causare danni alla nostra salute. Poter disporre di uno strumento snello e operativo come il Manuale ci consente di promuovere meglio e con più efficacia la cultura del prodotto soprattutto in termini di auto-controllo, a favore di un operatore e di un consumatore più informato e sereno» - ha specificato **Andrea Poli**, presidente della *Nutrition foundation of Italy*, realtà che ha contribuito alla presentazione del Manuale con il ministero della salute.

Inoltre, è importante ricordare che anche a livello economico il mercato del ghiaccio è estremamente sviluppato. Fra i paesi europei la Spagna la fa oggi da padrona con un consumo annuo di oltre 500 mila tonnellate di ghiaccio di cui il 50 per cento circa è autoprodotta e l'altro 50 per cento prodotto e confezionato in grandi stabilimenti produttivi, mentre, secondo quanto rilevato dall'*International & European packaged ice association*, l'Italia è il paese con il più alto potenziale di crescita che, in pochi anni potrebbe arrivare a contare un consumo di oltre 400 mila tonnellate. Nel 2010, infatti, secondo quanto rilevato da uno studio di Bain & co., le tonnellate autoprodotte e consumate in Italia sono state oltre 170 mila. I *bar* diurni consumano all'anno 58 mila tonnellate di ghiaccio e i ristoranti 25 mila tonnellate. "Si tratta di un comparto dalle grandi potenzialità che per poter crescere bene ha bisogno, anzitutto, di essere gestito con professionalità e in totale sicurezza. Emerge con assoluta evidenza, infatti, anche grazie alle rilevazioni fatte dalla Azienda sanitaria locale (Asl) di Palermo - ha concluso **Neva Monari**, avvocato per l'Impresa Torino - come il Manuale, strumento di *soft regulation*, costituisca un importante punto di partenza per una corretta normazione interna e comunitaria circa la produzione industriale e l'autoproduzione di ghiaccio alimentare. Un vero e proprio presidio che renderà più efficaci e dirimenti le regole fornite al mercato, con l'obiettivo principale di garantire la tutela della salute ai consumatori e, al tempo stesso, regolare il mercato, intervenendo tempestivamente in un settore che è in via di formazione e presenta evidenti possibilità di crescita". Inga, in particolare, continuerà a lavorare con l'obiettivo di promuovere i corretti principi della tecnica di produzione, sia industriale che di autoproduzione, nonché quelli di conservazione e distribuzione del ghiaccio. Per farlo, ha elaborato una brochure in cui sono trattate le tematiche del Manuale attraverso 5 'lo sai che' e 2 'consigli' per sciogliere ogni dubbio sul ghiaccio alimentare. (**MATILDE SCUDERI**)

Ulteriori informazioni su www.ghiaccioalimentare.it



"Taglieremo la testa ai traditori". La promessa mortale del dittatore Erdogan



Violenta tromba d'aria ad Ostia, dieci feriti

ISTITUTO NAZIONALE DEL GHIACCIO ALIMENTARE (INGA)

Ghiaccio troppo spesso contaminato in oltre la metà dei casi è... a rischio!

Nasce il 'Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare' approvato dal ministero della salute per stabilire le prassi igieniche di produzione e conservazione

16 Luglio 2017



Siamo nel pieno della stagione estiva e, a causa delle elevate temperature, capita più spesso che all'interno di hotel, chioschi, bar, pub e ristoranti vengano servite bibite con qualche cubetto di ghiaccio all'interno. Dietro un gesto apparentemente innocuo, tuttavia, possono nascondersi delle insidie, perché il ghiaccio non è un alimento sterile di per sé. Il processo di congelamento dell'acqua non produce l'inattivazione degli agenti infettanti causa di malattia eventualmente presenti, ma solo la loro attenuazione e il rischio di contaminazione può essere anche molto alto, sia in fase di produzione che di conservazione. Il ghiaccio alimentare che si può trovare in una qualsiasi attività ristorativa, ad oggi è troppo spesso contaminato per colpa di scarsa igiene, mancanza di sanificazione dei macchinari, manipolazione impropria. A lanciare l'allarme è l'Istituto nazionale ghiaccio alimentare (Inga) che ha presentato i primi risultati dell'applicazione del 'Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare' approvato dal ministero della salute e redatto, per la prima volta in Europa, per stabilire le buone prassi nella gestione del ghiaccio.

Uno strumento importante che nasce dal comune intento di soggetti pubblici e privati, tecnici, studiosi e imprenditori nel fare chiarezza rispetto a un tema spesso trascurato: raramente, infatti, si considera il ghiaccio come un vero e proprio alimento che per poter essere prodotto e consumato necessita di specifiche accortezze. Ricerche sul campo, infatti, hanno portato alla luce dati poco rassicuranti sul suo utilizzo: comportamenti scorretti sia per la produzione industriale e di autoproduzione - sia di conservazione e distribuzione con

LiberoTV | VIDEO



Violenta tromba d'aria ad Ostia, dieci feriti



L'Italia brucia, incendio a Capalbio: evacuati due campeggi e uno stabilimento



Dakar, scontri allo stadio: crolla la struttura, una carneficina



"Taglieremo la testa ai traditori". La