

L'ALLARME. Presentati i primi dati della ricerca: «In tutti i campioni trovati coliformi, microrganismi responsabili di gastroenteriti come all'Acquapark di Monreale»

Malattie infettive, ghiaccio sotto accusa: «In troppi locali batteri nei cubetti»

◆ Studio di Agraria: rischio di contaminazione dei cocktail

I ricercatori hanno analizzato il ghiaccio alimentare prodotto da cinque industrie di settore, altrettanti bar o pub e cinque freezer casalinghi. Tutti i luoghi sono stati scelti in modo casuale.

Monica Di Liberti

••• Mojito ai coliformi? Daiquiri alle mufte? Un rischio che può essere reale se i cubetti di ghiaccio sono contaminati. A dirlo sono i risultati preliminari di una ricerca condotta dal Dipartimento di Scienze agrarie e forestali dell'Università. Con una raccomandazione: nessuna emergenza, anche se un po' di prudenza non guasta. Anche in casa.

Lo studio è stato presentato ieri a Villa Igea e ha preso spunto dal «Manuale per la corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare», recepito un anno fa dal ministero della Salute. Nella maggior parte dei campioni, qualcosa non andava. La ricerca, condotta dal gruppo di Luca Settanni, ha preso in esame cubetti prodotti da cinque industrie di settore, altrettanti bar o pub e cinque freezer casalinghi, tutti scelti in modo casuale. I campioni sono stati prelevati due volte a distanza di un mese. «Sappiamo quali sono gli standard d'igiene dell'acqua e quali microrganismi si possono rilevare alle temperature di analisi richieste. Qui invece ci siamo occupati

del ghiaccio, una matrice che, dal punto di vista della selezione e della sopravvivenza di microrganismi contaminanti, ha ancora molto da raccontare», dice Settanni.

Seppure il campione analizzato non sia ancora molto vasto e lo studio sia ancora in corso, i primi risultati sono indicativi. Quelli definitivi si avranno a novembre. Le analisi hanno rilevato in tre locali su cinque concentrazioni consistenti di enterococchi, un'ampia famiglia di batteri non particolarmente virulenti, ma da non sottovalutare, considerato che sono molto resistenti agli antibiotici. In un bar o pub su cinque sono stati trovati alti livelli di pseudomonas (anche questi praticamente inattaccabili dalle molecole antibiotiche) e in tutti i cubetti erano presenti coliformi, che possono essere responsabili di gastroenteriti, per lo più in soggetti fragili come anziani e bambini. È stato il caso dell'Acquapark di Monreale.

«Per quanto riguarda le campionature industriali – afferma Settanni – in due su cinque c'erano enterococchi, in uno abbiamo rilevato pseudomonas, mentre i coliformi erano sempre assenti. Infine, tutti i cubetti da freezer ospitavano pseudomonas e, in un caso, anche i coliformi».

In tutti i 15 campioni sono stati scoperti contaminanti tipici delle tubature dell'acqua e mufte, presenti soprattutto nel ghiaccio casalingo, anche se non sono molto nocive. «È

sempre opportuno proteggere i contenitori con cui si fa il ghiaccio in casa dal contatto con gli altri alimenti del freezer, così come dalla sfarinatura della brina che imprigiona particelle di polvere e cibi», consiglia l'esperto.

In realtà, stando alle disposizioni di legge, nell'acqua potabile non dovrebbe esserci neppure una microscopica traccia di enterococchi e coliformi. Quindi, lo stesso dovrebbe valere per il ghiaccio. «I risultati della ricerca dell'Ateneo palermitano assumono particolare rilevanza – dichiara Carlo Stucchi, presidente dell'Istituto nazionale ghiaccio alimentare (Inga) -. Pur emergendo da un campione non esteso, tali evidenze dimostrano che la produzione di ghiaccio per uso alimentare deve essere meglio tutelata, soprattutto per l'autoproduzione destinata alla ristorazione collettiva. L'assessorato alla Salute della Regione Siciliana, in accordo con il Nas e l'Asp, è attivo sul territorio per il rispetto di quanto indicato dal «Manuale per la corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare» sostenendo azioni incisive di controllo da parte delle autorità competenti».

«Utilizzare acqua potabile per fare il ghiaccio non vuol dire avere cubetti puliti e non contaminati – aggiunge Leopoldo Lipocelli dell'Inga - ci sono tanti passaggi in cui il ghiaccio può venire contaminato».

(*MOD*)



In tre dei cinque locali pubblici scelti per le analisi, trovati batteri immuni alle cure antibiotiche

