



Home > Cronaca > Cocktail con ghiaccio contaminato Controlli nei locali della movida

PALERMO

Cocktail con ghiaccio contaminato Controlli nei locali della movida

share

di **Monica Panzica**
Articolo letto 12.847 volte



L'Asp ha prelevato 500 campioni nei locali della città e della provincia per accertarne la qualità.

PALERMO - Viene spesso sottovalutato, ma per tutelare la salute del consumatore deve essere sottoposto a controlli mirati, come tutti gli alimenti. Il ghiaccio utilizzato in ristoranti, pub, pizzerie e bar di Palermo e provincia, viene infatti periodicamente sottoposto alle analisi effettuate dagli esperti, ma i titolari di ogni attività commerciale devono già al momento dell'apertura, rispettare determinati parametri.

Requisiti che garantiscano la qualità e la sicurezza del prodotto, sia in autoproduzione che di origine industriale. L'ultima indagine dell'Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare ha rilevato un potenziale rischio per tre locali su cinque nel capoluogo



carlopedrino.it



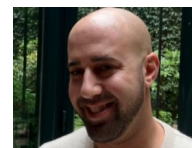
PALERMO - LA STORIA

**Andrea che voleva andare al mare
Ucciso per salvare l'onore dei boss**



CALCIO - SERIE A

**Palermo, l'ultimo test
Sfida all'Al Wehda**



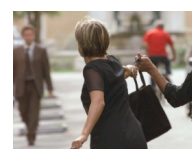
CALCIO - SERIE A

**Parla Cascio:
"Zamparini,
vediamoci"**



PALERMO

**Interventi non autorizzati
"Tutino restituisca
27 mila euro"**



PALERMO

**Scipparono la mamma del boss
Pestati in un magazzino al Capo**



siciliano. "Le nostre analisi hanno evidenziato nelle campionature concentrazioni consistenti di Enterococchi - hanno spiegato dall'Inga - in uno su cinque i livelli di Pseudomonas erano consistenti; infine, in tutti i cubetti erano presenti coliformi". Si tratta di batteri che avrebbero origine dalle tubature e anche se la loro pericolosità è ritenuta scarsa, i gestori di pub e ristoranti sono tenuti ad evitare ogni potenziale rischio ai propri clienti.

Per questo entra in azione anche l'Asp, con ispezioni mirate e puntigliose. Ad effettuare i controlli nei locali sono gli esperti dell'Uoc Sian, il Servizio di Igiene degli alimenti. Un dipartimento specializzato nel controllo dei prodotti somministrati alla collettività, a partire dalla loro produzione, passando alla preparazione e al deposito degli stessi e, infine, alla loro vendita. "In questi mesi - spiega il direttore dell'unità operativa, il dottor Domenico Mirabile - abbiamo già prelevato cinquecento campioni nei vari locali di Palermo e provincia. Si tratta di analisi ancora in corso, che si concentrano soprattutto nel periodo estivo e nella zona della fascia costiera".

L'obiettivo è di verificare la conformità dell'acqua utilizzata per realizzare il ghiaccio per bevande e cocktail e accertare che i cubetti usati non siano in realtà un concentrato di batteri che mette a rischio la salute di chi vuole semplicemente bere un drink: "Il nostro programma - sottolinea Mirabile - non riguarda soltanto il ghiaccio autoprodotta, alle quali cause di contaminazione possono contribuire le tubature o i contenitori, ma anche quello industriale. Si tratta di controlli capillari che spingono l'operatore nel settore alimentare ad un'attenzione maggiore verso questo prodotto. I cinquecento campioni prelevati finora riguardano decine di locali nel centro storico palermitano e, come detto, molti ristoranti della zona costiera, compresi quelle nelle località balneari. I risultati delle analisi ci diranno presto se è stata utilizzata acqua idonea al consumo".

L'Inga ha anche stilato una serie di regole per la corretta produzione e somministrazione. E' il "Manuale per la corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare", redatto con la supervisione del Ministero della Salute. A conferma che non si tratta di un prodotto secondario, fornisce un elenco dettagliato di tutte le procedure in grado di garantire che la filiera del ghiaccio offra al consumatore un prodotto privo di contaminanti di qualunque natura: fisici, chimici, ma soprattutto biologici.

share  7   1  0  0  

Sabato 23 Luglio 2016 - 05:05

http://livesicilia.it/2016/07/23/cocktail-con-ghiaccio-contaminato-controlli-nei-locali-della-movida_770638/



MAGISTRATURA
Viola a Firenze, Lo Forte non c'è
Il giro di valzer dei procuratori



L'AVVISTAMENTO
Squalo bianco, paura a Messina | Le ricerche proseguono



MAFIA
E' morto Bernardo Provenzano | dopo tre anni di agonia al 41 bis





OSSERVA ITALIA

Come sono cambiati e come si evolvono i consumi degli italiani. Un osservatorio in tempo reale sull'andamento delle vendite, dei prezzi e degli stili di vita. Giorno per giorno con numeri, persone, fatti e storie.

CERCA

f Condividi 63

Tweet

G+1 2

in LinkedIn 14

Ghiaccio bollente, così i cubetti diventano nido per batteri e muffe

Analisi dell'Università di Palermo: il ghiaccio autoprodotta dai bar contiene enterococchi e coliformi, quello industriale solo i primi. Il Ministero ha preparato un manuale "salva-aperitivo"

di MARTINA MARCHIORELLO



L'Università di Palermo torna a portare sotto i riflettori il ghiaccio a cubetti presente in molte bevande che allietano le calde serate dell'estate italiana. Una ricerca sul ghiaccio alimentare sottolinea che - per colpa di batteri, coliformi e muffe - i cubetti rischiano di risultare (come minimo) indigesti ai consumatori.

Il Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali dell'ateneo siciliano ha analizzato quanto possono essere nocivi (alcol a parte) i nostri cocktail preferiti. Lo studio ha messo a confronto il ghiaccio prodotto da 5 industrie di settore, altrettante attività di ristorazione (bar e pub) e infine da 5 freezer casalinghi. Dopo aver prelevato i campioni e lasciato sciogliere i cubetti, l'acqua è stata sottoposta ad un'analisi microbiologica, per rilevare eventuali contaminazioni.

I risultati evidenziano, nel ghiaccio auto-prodotto da bar e pub, la presenza di batteri enterococchi (tre campionature su cinque) e coliformi (in tutti i cubetti), mentre in quello industriale i coliformi sono sempre assenti, al contrario degli enterococchi rilevati in due campioni su cinque. Dati non proprio rassicuranti se si pensa che gli Enterococchi possono trasferire a chi li ingerisce la resistenza agli antibiotici e i Coliformi sono universalmente utilizzati come indicatori di inquinamento sia delle acque sia degli alimenti e rischiano di causare in soggetti deboli (anziani e bambini) o immunodepressi patologie gastro-intestinali non banali.

Anche tra le mura di casa la situazione non cambia: nel ghiaccio prelevato dai freezer si sono trovate tracce di batteri pseudomonas (in tutti i campioni), solo in un caso anche di Coliformi, insieme a muffe di vario genere. Se quest'ultime non destano preoccupazioni, per le colonie di batteri il discorso si fa più serio: in tutti e tre i casi si tratta di bacilli presenti nelle feci umane, responsabili di epidemie con conseguenze potenzialmente gravi.

Per gli addetti ai lavori, il Ministero della Salute ha redatto un elenco "salva-aperitivo". Si chiama "Manuale per la corretta prassi operativa per la produzione del ghiaccio alimentare": seguendo le procedure garantisce un prodotto privo di contaminanti di qualunque natura: fisici, chimici, ma soprattutto biologici. Per informazioni: salute.gov.it