

QUANT'È SICURO IL GHIACCIO ALIMENTARE IN ITALIA?

CE LO DICE UNA RICERCA CONDOTTA ALL'UNIVERSITA' DI PALERMO SU CAMPIONI INDUSTRIALI, CASALINGHI E DI BAR/PUB

oooooooooooooooooooooooooooo

A un anno dal recepimento, da parte del Ministero della Salute, del primo “Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare”, una ricerca condotta dall’Università di Palermo sottolinea la necessità di rispettare (e far rispettare) con maggior rigore le norme igieniche che regolano tutti i passaggi produttivi

L’Assessorato alla Salute della Regione Sicilia è impegnato in prima persona per l’attivazione di controlli più capillari sul territorio da parte di NAS e Asl

oooooooooooooooooooooooooooo

Per il consumo abituale, da parte di adulti in buona salute, **il ghiaccio alimentare italiano è quasi sempre sicuro, anche se si deve fare di meglio**. Soprattutto da parte delle piccole realtà di autoproduzione.

A un anno dalla sottoscrizione e dal recepimento, da parte del Ministero della Salute, del “Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare” (pubblicato anche sul sito www.salute.gov.it/portale), sono questi i risultati della ricerca condotta sul ghiaccio prodotto in Italia per essere aggiunto a bibite e cocktail.

LE PREMESSE

Ottenere un ghiaccio più sicuro per l’uso alimentare, invece, si deve e si può.

Lo dimostra uno studio in corso all’Università di Palermo (Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali), condotto dal gruppo di Luca Settanni, che ha messo a confronto il ghiaccio prodotto da **5 industrie** di settore, da **5 attività di ristorazione (autoproduzione)**, infine da **5 freezer casalinghi**. «Sappiamo quali sono gli standard di igiene dell’acqua e quali microrganismi si possono rilevare alle T di analisi richieste (22 °C per lo Pseudomonas e 37 °C per Coliformi ed Enterobatteri).

«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» premette Settanni.

LA RICERCA

Per saperne di più, sono state **esaminate le tre aree produttive principali del ghiaccio**, cioè l’industria (IN), i Bar/Pub (BP) e i freezer di casa (HM), scegliendo in modo random 5 realtà per ciascuna.

Da qui sono stati prelevati, in due tornate successive a distanza di un mese, i campioni di cubetti da lasciar liquefare e analizzare: «**Questi risultati sono preliminari** e rappresentano solo la prima parte della ricerca. Stiamo infatti procedendo anche all’analisi microbiologica dopo contatto con le bevande (zuccherine, o addizionate di CO₂, o alcoliche, distinguendo tra diversi tipi di alcolici).

«**Tutti i dati** saranno disponibili per Novembre, quando **saranno presentati a Barcellona al “Food Factor”**. Questo congresso riunisce ricerca universitaria e industriale sui temi della sicurezza di filiera per cibi e bevande, della sostenibilità ambientale e della prevenzione degli sprechi» precisa Settanni.

I RISULTATI

«Tornando al ghiaccio, le nostre analisi hanno rilevato, nelle campionature di tre Bar/Pub (BP) su cinque, concentrazioni consistenti di Enterococchi; in uno su cinque i livelli di Pseudomonas erano consistenti; infine, **in tutti i cubetti BP erano presenti coliformi**. Campionature industriali (IN): in due su 5 erano presenti Enterococchi, in uno abbiamo rilevato Pseudomonas, mentre **sempre assenti nel ghiaccio IN sono risultati invece i Coliformi**; infine, tutti i cubetti da freezer ospitavano Pseudomonas e, in un caso, anche i Coliformi».

L'INTERPRETAZIONE

Come interpretare questi dati? «Secondo le disposizioni di Legge, nell'acqua potabile Enterococchi e Coliformi dovrebbero essere sempre assenti, quindi non dovrebbero essere presenti neppure nel ghiaccio. È indispensabile perciò capire quali sono i passaggi produttivi a maggior rischio».

«Gli **Enterococchi**, oltre ad essere continuamente sotto osservazione dal punto di vista epidemiologico, **possono anche trasferire a chi li ingerisce la resistenza agli antibiotici** – precisa Settanni - **ma Patogeni sono invece alcuni Coliformi** benché le concentrazioni rilevate in questa campionatura possano essere efficacemente neutralizzate dal sistema immunitario di adulti sani. Non è altrettanto facile **nelle persone fragili, come i bambini, gli anziani, o i soggetti con ridotta capacità di difesa immunitaria**».

«Aggiungo infine che, **in tutti i 15 campioni, sono presenti contaminanti tipici delle tubature e che, soprattutto nel ghiaccio casalingo, abbiamo rilevato molte muffe**. La loro pericolosità è scarsa. Ma è chiaro quanto sia sempre opportuno proteggere i contenitori in cui si fa il ghiaccio di casa dal contatto con il diverso contenuto alimentare del freezer, così come dalla sfarinatura della brina, che imprigiona le particelle di polvere e cibi».

L'ISITUTO NAZIONALE GHIACCIO ALIMENTARE (INGA)

Commenta i risultati Carlo Stucchi, Presidente dell'Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare: «Questi risultati, anche se emergono da un campione non esteso, dimostrano che **la produzione del ghiaccio per uso alimentare deve essere meglio tutelata**, soprattutto per quanto riguarda l'autoproduzione destinata alla ristorazione collettiva. Il **“Manuale per la corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare”** redatto con la supervisione del Ministero della Salute, **ha da un anno fornito per la prima volta in Italia (e in Europa), 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».

Occorre quindi un'azione più incisiva da parte delle Istituzioni? «**Senz'altro**» conclude Stucchi. «**Da questo punto di vista l'Assessorato alla Salute della Regione Sicilia, in accordo con i NAS e le Asl, ha dichiarato la piena disponibilità a far rispettare quanto indicato dal Manuale, sostenendo azioni incisive di controllo da parte delle autorità**

competenti grazie anche alla stesura condivisa tra Inga ed Istituzioni Siciliane di una check-list per agevolare e supportare i controlli sul territorio ».

Per maggiori informazioni, consulta anche www.inga.it