

**ISTITUTO NAZIONALE GHIACCIO ALIMENTARE**



ISTITUTO  
NAZIONALE  
GHIACCIO  
ALIMENTARE

# MISSION

“L’ISTITUTO SI PONE L’OBIETTIVO DELLO **STUDIO**, DELLA  
**PROMOZIONE** E DELLA **DIFFUSIONE** DELLA CORRETTA  
INFORMAZIONE SUL GHIACCIO COME PRODOTTO ALIMENTARE”

# OCCUPANDOSI INOLTRE....

- ! DELLA **SENSIBILIZZAZIONE** DELL'OPINIONE PUBBLICA
- ! DELLE **COLLABORAZIONI** CON AMMINISTRAZIONI DI GOVERNO CENTRALI E PERIFERICHE IN OCCASIONE DELLE EMANAZIONI DI NORME SPECIFICHE
- ! DEL **MANTENIMENTO DEI RAPPORTI** CON LE CORRISPONDENTI ISTITUZIONI E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA DI ALTRI PAESI IN MERITO ALL'ATTUAZIONE DELLE GIUSTE POLITICHE DI SVILUPPO DEL MERCATO **IN ITALIA E NEI PAESI ESTERI**

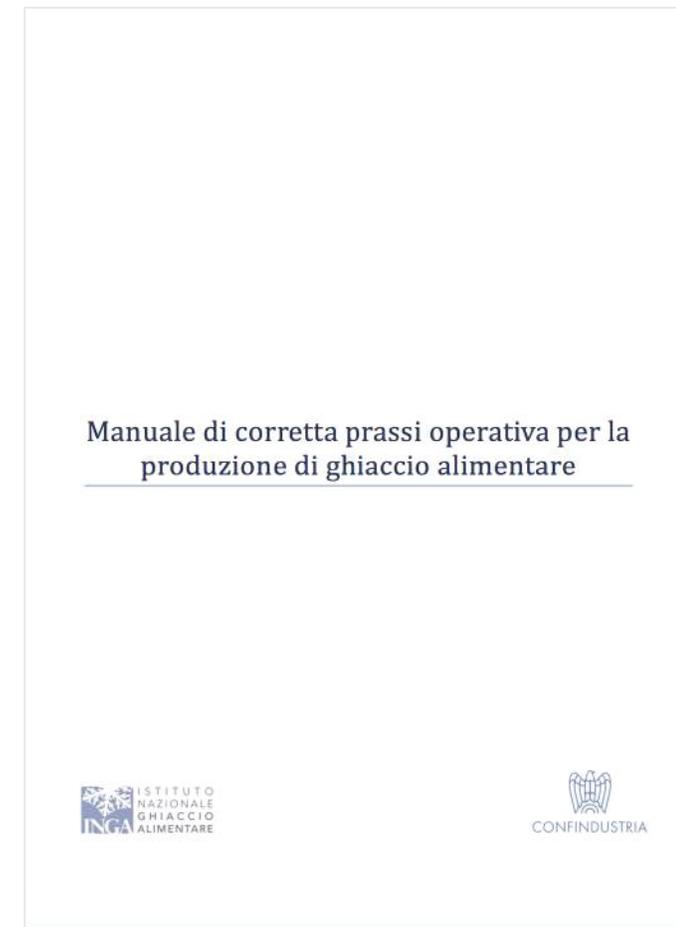
# APPROVAZIONE MANUALE GHIACCIO ALIMENTARE

! **Manuale di corretta prassi operativa per la produzione del ghiaccio alimentare**

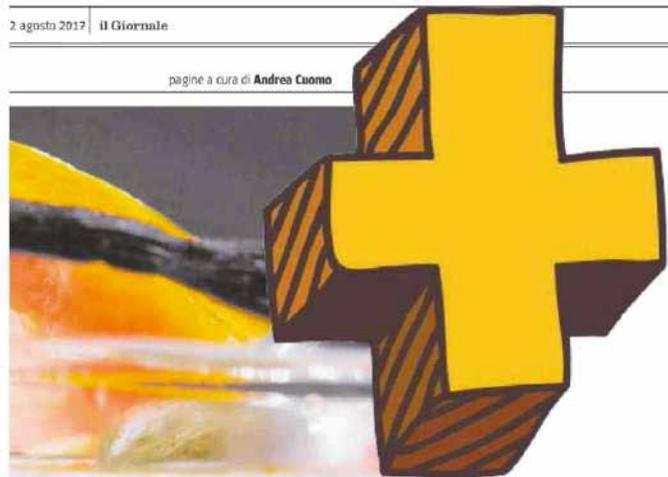
! Il 20/05/2015, il **ministero della salute** approva il suddetto manuale

! Il manuale predisposto è stato redatto in conformità del **Regolamento 852/2004/CE**

! **Primo in Europa** per la Regolamentazione del ghiaccio alimentare



pagine a cura di **Andrea Cuomo**



# GHIACCIO

*Spesso sottovalutato è invece un ingrediente fondamentale. Come ci insegna il Giappone*

Una bibita ben fredda? Attenzione nel 60% dei casi il ghiaccio non è sicuro...  
The Italian Community Shop: a Londra online 6.000 prodotti...  
L'ortata più grande del mondo? Non è a Modena ma in Friuli...  
Morelli (finché Milano non si copio, alla...)

NOTIZIE

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

—di Maria Teresa Manuelli | 04 agosto 2017



**Q**uasi 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

I ghiacciati. 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 infettivi 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

VIDEO



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

IPRILETTI DI FOOD24

SAUTE

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

18 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 infettivi causa di malattie 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

LiberoTV | VIDEO



Violento tromba d'aria ad Ostia, dieci feriti



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



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



# UN PROBLEMA SOTTUVALUTATO...



ISTITUTO  
NAZIONALE  
GHIACCIO  
ALIMENTARE

# ...MA RILEVANTE

LA 7 DI MARTEDÌ



STRISCIA LA NOTIZIA



STUDIO APERTO



QUESTO PROBLEMA, SPESSO SOTTOVALUTATO, HA ACQUISTATO RILEVANZA GRAZIE ANCHE AGLI SFORZI DI INGA E DEI SUOI PARTNER

# PRESENTAZIONE MANUALE CONFINDUSTRIA SICILIA

! Il 15/04/2016 INGA presenta il Manuale coinvolgendo l'**Assessorato alla Salute della Regione Siciliana**

! Viene presentata un'analisi prodotta in collaborazione con l'Università di Palermo sugli **aspetti microbiologici del ghiaccio e relativi problemi sul territorio**



**Il ghiaccio, un alimento troppo spesso sottovalutato**  
**Il primo manuale approvato dal Ministero della Salute e le linee guida operative**

***Aspetti microbiologici del ghiaccio: confronto tra sistemi produttivi differenti***

**Luca Settanni**

Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi di Palermo

# PRESENTAZIONE MANUALE CONFINDUSTRIA SICILIA

- ! Viene presentata una **brochure** per gli **esercenti** dei locali pubblici per il corretto utilizzo del ghiaccio alimentare
- ! Condivisione di una **checklist operativa** per il corretto utilizzo della macchina del ghiaccio
- ! Creazione di una **vetrofanìa** per i locali **conformi** al manuale

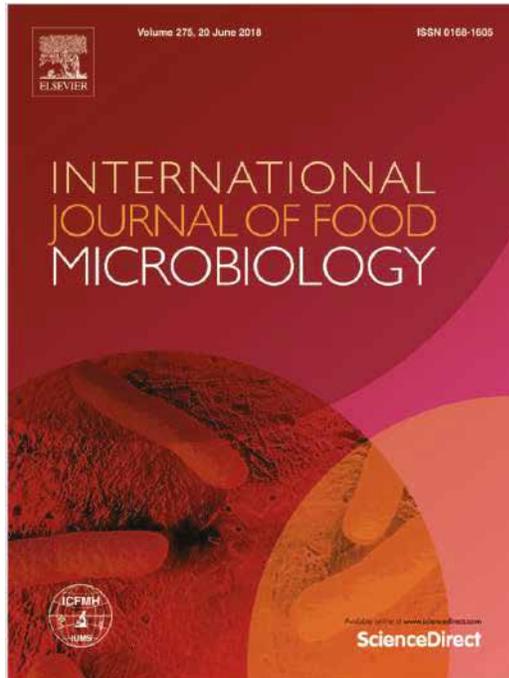


*"15 lo sai che ...  
e i 2 consigli per il  
ghiaccio alimentare  
che utilizzi"*

**SCIGLI  
OGNI DUBBIO  
SUL GHIACCIO  
CHE BEVI**

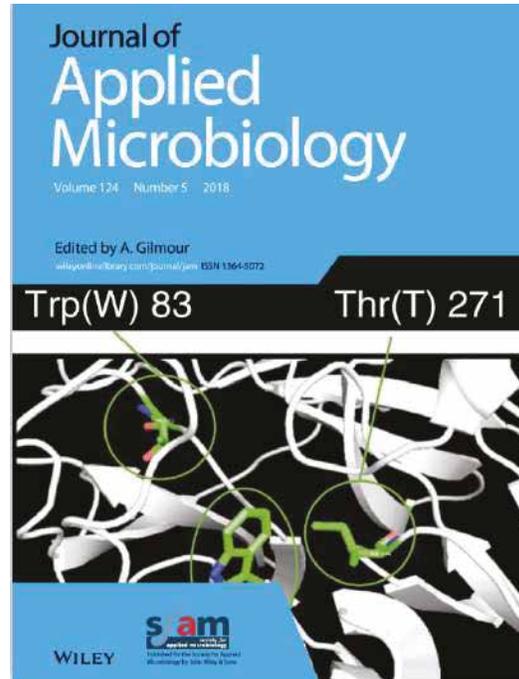


# UN ARGOMENTO DI RILIEVO INTERNAZIONALE



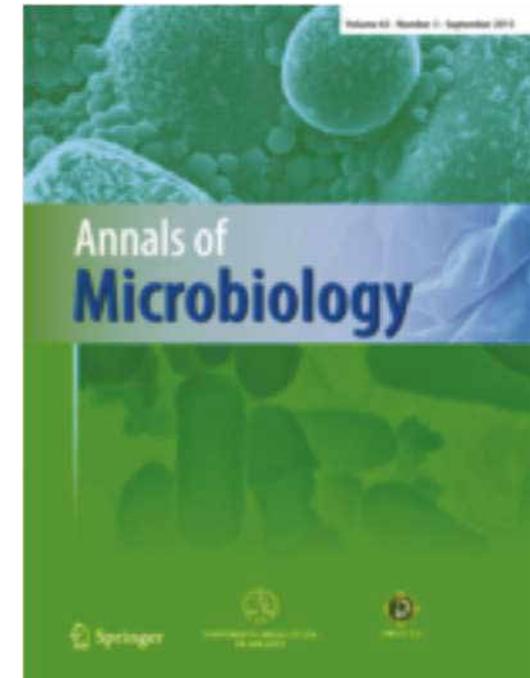
**“Enteric bacteria of food ice and their survival in alcoholic beverages and soft drinks”**

Publicato il **29/05/2017** dal Journal of Food Microbiology in collaborazione con **L'Università di Palermo** e con **L'Università di Cork** in Irlanda



**“Yeasts and moulds contaminants of food ice cubes and their survival in different drinks”**

Publicato il **20/10/2017** dal Journal of Food Microbiology in collaborazione con **L'Università di Palermo**



**“Presence of pathogenic bacteria in ice cubes and evaluation of their survival in different systems”**

Publicato il **18/11/2017** dagli Annals of Microbiology in collaborazione con **L'Università di Palermo**



# SEMINARIO REGIONE LOMBARDIA



ISTITUTO  
NAZIONALE  
GHIACCIO  
ALIMENTARE

# SEMINARIO REGIONE LOMBARDIA

! Presenza dell'Assessore alla Sanità della Regione Lombardia e di una rappresentanza della direzione generale per igiene e sicurezza alimenti del Ministero della Salute

! **Importante contributo della Regione Siciliana** che per prima ha effettuato delle analisi specifiche sul territorio. Proponendo per prima un **piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare**



ISTITUTO  
NAZIONALE  
GHIACCIO  
ALIMENTARE

**Il ghiaccio, un alimento  
troppo spesso sottovalutato**

*i primi riscontri applicativi  
dall'approvazione del manuale da  
parte del Ministero della Salute.*

*Tavola rotonda*

Milano  
**23 giugno 2017**

Sala Congressi  
Regione Lombardia

[www.ghiaccioalimentare.it](http://www.ghiaccioalimentare.it)

# CONTRIBUTO ASSESSORATO ALLA SALUTE REG. SICILIANA

! Durante il Seminario, l'Assessorato alla Salute della Regione Siciliana ha presentato l'Input Regionale il 8 punti:

1. Sicilia **apripista** (per l'attenzione al problema)
2. Revisione delle **priorit!** (ghiaccio alimentare)
3. **Controlli ufficiali acque potabili** ghiaccio alimentare
4. **Linea dedicata** per i Controlli Ufficiali
5. Gruppo di lavoro regionale (**condivisione**)
6. **Approvazione regionale** (Linea PRIC, check list per CU e flussi informativi )
7. **Sensibilizzazione OSA e consumatori** (ghiaccio = alimento)
8. **Produzione, stoccaggio, trasporto, commercializzazione e somministrazione**

REPUBBLICA ITALIANA



*Regione Siciliana*  
**ASSESSORATO DELLA SALUTE**  
Dipartimento Attività Sanitarie ed Osservatorio Epidemiologico

## La Sicilia e il ghiaccio alimentare

*Stato dell'arte e prospettive*



Pietro Schembri  
Milano, 23 giugno 2017

# CONTRIBUTO ASSESSORATO ALLA SALUTE REG. SICILIANA

## RISULTATI PREOCCUPANTI...

5 campioni prelevati in **strutture di somministrazione:**

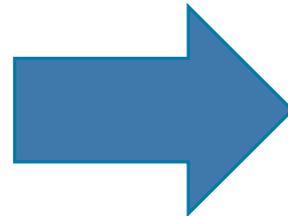
- ! In 3 su 5 Enterococchi
- ! In 1 su 5 Pseudomonas
- ! In 5 su 5 Coliformi

5 campioni prelevati in **stabilimenti di produzione:**

- ! In 2 su 5 Pseudomonas
- ! In 1 su 5 Enterococchi

5 campioni da **freezer domestici:**

- ! In 5 su 5 Pseudomonas



## ...PROSPETTIVE FUTURE

- 1. Sottosezione specifica “Ghiaccio Alimentare”** in seno alla Conferenza Regionale dei Servizi di Sicurezza Alimentare;
- 2. Piano Regionale di Controllo Ufficiale “Ghiaccio alimentare”**
  - a) Estensione CTRL** all’intero territorio regionale;
  - b) Check list regionale** per i Controlli Ufficiali;
  - c) Individuazione e standardizzazione di uno specifico flusso informativo** (per monitorare e valutare l’efficacia dell’intervento)

# PIANO REGIONALE - GAZZETTA UFFICIALE

**! Il 23/08/2017, il Piano Regionale di Controllo Ufficiale sul ghiaccio alimentare per l'anno 2017 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana**

**! Il Piano Regionale prevede di "estendere all'intero territorio regionale i controlli ufficiali su ghiaccio alimentare, attraverso una programmazione, per il corrente anno 2017, che tenga conto della vocazione turistica del territorio regionale, delle risorse disponibili e della capacità operativa dei LL.SS.PP. delle AA.SS.PP. della Sicilia"**

**! Inoltre, la Gazzetta afferma che "...Tali dati ... sono stati diffusi dagli organi di stampa, sensibilizzando la popolazione verso un prodotto che solo da pochi viene considerato un alimento..."**

REPUBLICA ITALIANA Anno 71° - Numero 35

**GAZZETTA UFFICIALE**  
DELLA REGIONE SICILIANA

---

PARTE PRIMA Palermo - Venerdì 25 agosto 2017

SI PUBBLICA DI REGOLA IL VENERDÌ  
Sped. in a.p. comma 20/c, art. 2,  
l. n. 662/96 - Filiale di Palermo

---

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE: VIA CALTANISSETTA 2-E, 90141 PALERMO  
INFORMAZIONI TEL. 091/7074930-928-804 - ABBONAMENTI TEL. 091/7074925-931-932 - INSEZIONI TEL. 091/7074936-940 - FAX 091/707492  
POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA (PEC) gazzettaufficiale@regione.sicilia.it

---

La Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana (Parte prima per intero) è consultabile presso il sito internet: <http://gurs.regione.sicilia.it>  
accessibile anche dal sito ufficiale della Regione [www.regione.sicilia.it](http://www.regione.sicilia.it)

---

**S O M M A R I O**

<p><b>LEGGI E DECRETI PRESIDENZIALI</b></p> <p>DECRETO PRESIDENZIALE 17 novembre 2015. Aggiornamento del piano stralcio di bacino per l'assetto idrogeologico dell'unità fisiografica n. 6 "Punta Castelluccio - Isola delle Correnti" ..... pag. 5</p> <p>DECRETO PRESIDENZIALE 5 giugno 2017. Retifica del decreto 17 novembre 2015, concernente aggiornamento del piano stralcio di bacino per l'assetto idrogeologico dell'unità fisiografica n. 6 "Punta Castelluccio - Isola delle Correnti" ..... pag. 5</p> <p>DECRETO PRESIDENZIALE 30 giugno 2017. Aggiornamento del piano stralcio di bacino per l'assetto idrogeologico della pericolosità e del rischio geomorfologico dell'area territoriale tra il fiume Alcantara e la fiumara d'Agrò, bacino idrografico della fiumara D'Agrò ed area territoriale tra la fiumara d'Agrò e il torrente Savoca - comuni di Forza D'Agrò, Gallodoro, Sant'Alessio Siculo e Taormina ..... pag. 6</p> <p style="text-align: center;"><b>DECRETI ASSESSORIALI</b></p> <p>Assessorato dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea</p> <p>DECRETO 27 luglio 2017. Retifica del decreto 13 dicembre 2011, concernente individuazione di una zona cinologica stabile per l'addestramento, l'allenamento e le gare per cani da caccia nel territorio del comune di Castel di Judica ..... pag. 8</p> <p>DECRETO 27 luglio 2017. Affidamento di una zona stabile di addestramento, allenamento e gare per cani da caccia, ricadente nel comune di Castel di Judica ..... pag. 8</p>	<p>DECRETO 1 agosto 2017. Pioroga, dell'autorizzazione all'Ente gestore della Riserva naturale orientata Monte Pellegrino per l'attuazione del piano di controllo della popolazione di suidi ..... pag. 10</p> <p>DECRETO 1 agosto 2017. Integrazione della graduatoria delle Strategie di sviluppo locale di tipo partecipativo (CLLD) ammesse e ammesse con riserva e modifica dell'elenco di quelle non ammesse, di cui all'Avviso pubblico di attuazione della misura 4.6.3 del PO FEAMP 2014-2020 ..... pag. 11</p> <p>DECRETO 4 agosto 2017. Approvazione ed ammissione con riserva delle istanze relative al finanziamento del Sostegno preparatorio delle Strategie di sviluppo locale di tipo partecipativo (CLLD) di cui all'Avviso pubblico di attuazione della misura 4.6.2 del PO FEAMP 2014-2020 ..... pag. 13</p> <p style="text-align: center;"><b>Assessorato delle attività produttive</b></p> <p>DECRETO 26 luglio 2017. Liquidazione coatta amministrativa della cooperativa Agricola Risorgimento, con sede in Sicli, e nomina del commissario liquidatore ..... pag. 15</p> <p>DECRETO 26 luglio 2017. Liquidazione coatta amministrativa della cooperativa Saturno, con sede in Giardinello, e nomina del commissario liquidatore ..... pag. 16</p> <p>DECRETO 26 luglio 2017. Scioglimento per atto d'autorità della cooperativa Village 2000, con sede in Catania, e nomina del commissario liquidatore ..... pag. 17</p>
---	--

Palermo, 31 maggio 2018, ore 11  
Sala Rossa - Palazzo dei Normanni



SEMINARIO

## La Sicilia e il ghiaccio alimentare

Stato dell'arte e prospettive

---

### INTERVENTI E RELAZIONI

On. Gianfranco Micciché (presidente Ars)

Maria Letizia Di Liberti (dirigente generale Dasoe)

Giuseppe Plutino (Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli alimenti - Ministero della Salute)

Il manuale per la corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare, dall'idea alla pratica

Pietro Schembri (Dirigente Servizio 7 Sicurezza Alimentare Dipartimento attività sanitarie - Assessorato regionale alla Salute)

Il piano regionale, metodologia e riscontri

Elena Alonzo (Direttore S.i.a.n. Catania)

Presentazione vademecum operativo (check list per la gestione e produzione del ghiaccio per uso alimentare)

Dario Pistorio (Presidente Fipe Sicilia)

Un alimento spesso sottovalutato ma da oggi metodologia condivisa a favore di una sempre maggiore attenzione al consumatore

Ferdinando Croce (Capo segreteria tecnica assessorato regionale alla Salute)

On. Gaetano Armao (Vice presidente Regione Siciliana e assessore regionale all'Economia)

Modera Fabrizio Carrera (Direttore Cronache di Gusto)

# UNA TRADIZIONE ANTICA UN APPROCCIO MODERNO...

La Sicilia, la cui ricca tradizione affonda le radici anche in questo particolare ambito , dove già nel 1700 era protagonista di un commercio fiorente.  
In chiave moderna diventerebbe apripista nazionale ed all'avanguardia in Europa.

