

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
Il Secolo XIX	24	Il ghiaccio non dura in eterno, ecco le buone regole		3
Panorama	105	Le insidie nel cubetto	Caterina E Giorgio Calabrese	4
Cucina Moderna	91	Attenzione al ghiaccio	Marina Cella	5
Plã Sani Plã Belli	16	Fuori casa, attenzione al ghiaccio		6
La Repubblica	27	Granite nel mirino		7
Oggi	89	Tutto quel che non sapete sul ghiaccio	E.b.	8
Il Giornale	27	Ghiaccio		9
Viversani&belli	66, 6	Cubetti da brivido	Francesca Solari	11
Winenews.it	Web	Il ghiaccio? Alimento a tutti gli effetti, ma sottovalutato, e troppo spesso contaminato, dalla produzione alla somministrazione nei locali. Un esempio? Nel 56% dei local...	Winenews S.a.s.	13
Leggo	Web	Ghiaccio per cocktail e granite contro il caldo		15
Adnkronos.com	Web	Granite e cocktail contro il caldo, ma metà del ghiaccio è contaminato		16
Ilsole24ore.com	Web	Una bibita ben fredda? Attenzione nel 60% dei casi il ghiaccio non è sicuro	Maria Teresa Manuelli	18
Starbene.it	Web	Ghiaccio: le regole igieniche per prepararlo		21
Mixerplanet.com	Web	Allerta ghiaccio alimentare: le buone prassi per la sicurezza	Stefanofossati	23
Repubblica.it	Web	Granite, succhi e cocktail con ghiaccio a rischio		26
R101.it	Web	Occhio al ghiaccio!		28
Radio24	Radio	I nuovi voucher - stare al fresco		31
Raiuno	Tv	La vita in diretta		33
Liberoquotidiano.it	Web	Ghiaccio troppo spesso contaminato in oltre la metà dei casi è... a rischio!	Credits	34
Tgcom24.mediaset.it	Web	Alimentazione: si fa presto a dire ghiaccio		39
Corrieredellosport.it	Web	Occhio al...ghiaccio	Mercoledì	41
Raiuno	Tv	Unomattina estate		43
Rai Isoradio	Radio	Isoradio h 11.30 - ghiaccio alimentare		44
Bargiornale.it	Web	Il manuale per la produzione di ghiaccio alimentare	Redazione Bargiornale	45

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).



La casella della sanità

RETINOPATIA, CONTROLLI REGOLARI ANCHE ATTRAVERSO LA RETINOGRAFIA

Vorrei sapere come si deve affrontare la retinopatia diabetica e se è sempre una conseguenza della malattia.

LETTERA FIRMATA e-mail

La retinopatia, ovvero l'interessamento della retina, è una delle complicazioni più note e frequenti del diabete. In termini generali a rischio sono tutte le persone con diabete e ovviamente il controllo della glicemia in base alle indicazioni del medico è fondamentale per ridurre il rischio che la patologia si presenti e che si aggravi. Importante è la diagnosi precoce della situazione e poi che vengano messe in pratica tutte le misure per contenere i danni. Purtroppo non sempre è così. I pazienti sono spesso sotto-diagnosticati (secondo il rapporto ARNO 2015 solo l'11 per cento dei soggetti diabetici è stato sottoposto a visita oculistica) o non sono trattati adeguatamente o, ancora, non sono sottoposti a screening, ovvero ai controlli per rivelare l'interessamento della retina. Inoltre, una quota importante dei pazienti in trattamento non aderisce pienamente alle cure, assumendo solo in parte i farmaci o non completando le somministrazioni previste. Per questo è importante sapere che il quadro esiste, fare dei controlli regolari con l'oculista e magari, in termini di screening, impiegare anche controlli che in alcuni casi potrebbero essere effettuati dal medico di medicina generale (pur se refertati sempre dall'oculista) come la retinografia.

IL GHIACCIO NON DURA IN ETERNO ECCO LE BUONE REGOLE

Sono rimasta molto colpita dalla notizia apparsa qualche tempo fa sulla possibile

presenza di batteri potenzialmente nocivi nel ghiaccio che viene utilizzato per le bevande. Vorrei sapere se esistono sistemi di sicurezza per preparare il ghiaccio a casa.

LETTERA FIRMATA e-mail

Riportiamo i consigli che sono stati rilasciati recentemente dall'Istituto Nazionale del Ghiaccio Alimentare (Inga) per la produzione domestica del ghiaccio. La prima regola fondamentale è impiegare sempre e solo acqua corrente appena raccolta dal rubinetto o presa da bottiglie di oligominerale non ancora

aperte. Poi è importante evitare di toccare il ghiaccio con le mani e usare apposite pinze o un cucchiaino pulito. Per chi vuole predisporre scorte da tenere in freezer e quindi da utilizzare in futuro, bisogna ricordare che anche il ghiaccio non ha una durata eterna. Una buona regola è quindi sostituire i cubetti almeno una volta ogni 4-6 settimane. Il vano refrigerante va pulito spesso e andrebbe lavato con un normale detersivo per piatti così come le vaschette ogni volta che si produce ghiaccio. Dopo averle riempite d'acqua andrebbero sempre coperte con un foglio di alluminio per evitare contaminazioni provocate

dagli altri cibi presenti nel congelatore. Ancora: l'acqua dovrebbe essere refrigerata rapidamente a -18 gradi dopo essere stata posta nelle vaschette e andrebbe conservata ad almeno 5-10 gradi sotto lo zero per evitare liquefazioni e ricongelamenti. Quando si parla di utilizzo, infine, il ghiaccio conservato in ciascuna vaschetta andrebbe impiegato in una volta sola, scartando scartare quello non immediatamente utilizzato). Se poi avete la fortuna di avere frigoriferi di preparatore automatico di ghiaccio, il consiglio è quello di leggere con attenzione le istruzioni e seguire le procedure di manutenzione e sanitizzazione dell'apparecchio, contenute nei libretti d'istruzione.



FEDERICO MERETA
salute@ilsecoloxix.it

scrivere a:
CASELLA DELLA SANITÀ
Il Secolo XIX
piazza Piccapietra 21
16121 Ge - fax 0105388426

LINK **DA BERE**

LE INSIDIE NEL CUBETTO

Il ghiaccio, usato come ingrediente, diventa un alimento. Le macchine per produrlo devono essere sempre pulite e l'acqua pura. Altrimenti il rischio batteri è alto.

di Caterina e Giorgio Calabrese

moglie e marito: tecnologa alimentare lei, medico nutrizionista lui.

L'ESTATE È PER SUA NATURA ON THE ROCKS. BIBITE, ALCOLICI E FRULLATI SI VOGLIONO FRESCHI. E SI AGGIUNGE GHIACCIO. Ma attenzione: i freddi cubetti potrebbero rappresentare una subdola insidia. Quando viene utilizzato come ingrediente refrigerante diventa alimento. Occorre, quindi, produrlo con acqua idonea al consumo umano ai sensi della vigente legislazione in materia.

Questo aspetto è così importante che esiste persino l'Istituto nazionale del ghiaccio alimentare, che ha il compito di vigilare e gestirne al meglio la produzione e la conservazione. Nonostante gli sforzi però, l'ingrediente principe dei mixologist, in tanti esercizi continua a non essere considerato come un alimento. Per questo il Ministero della salute ha recepito e approvato il *Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare*,

pubblicandolo in Gazzetta Ufficiale. L'obiettivo è quello di garantire qualità, sicurezza e tracciabilità soprattutto per i luoghi pubblici come bar, ristoranti, pub, ecc. Purtroppo oggi produzione, conservazione e somministrazione di ghiaccio non sono tenute nella dovuta considerazione. **Nei piccoli locali che lo autoproducono, può capitare che non venga utilizzata acqua idonea al consumo umano, così come non si effettuano con continuità le operazioni di sanificazione delle macchine che lo producono e delle attrezzature utilizzate per lo stoccaggio.**

Non sempre si ha evidenza e certezza che tutti i materiali con cui viene a contatto siano idonei agli alimenti. Sebbene la produzione sia stata regolamentata, non c'è ancora sufficiente chiarezza su come debba essere manipolato e conservato.

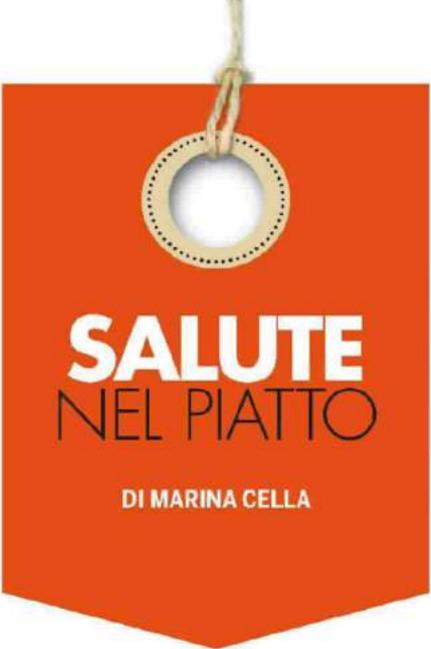


IN POCHI SANNO CHE IL GHIACCIO PUÒ ESSERE CONTAMINATO e questa è una delle brutte sorprese che si possono incontrare in alcuni bar. Un consiglio: per capire il livello di igiene di un locale basta visitarne il bagno. Se la pulizia è carente, forse lo è anche dove si fa il ghiaccio. Per difendersi occorre un attento controllo dell'acqua destinata a diventare ghiaccio: deve essere batteriologicamente sana, senza enterococchi e coliformi fecali. Gli operatori debbono avere le mani perfettamente pulite e **gli strumenti con cui prelevano il ghiaccio andrebbero sanizzati ogni giorno, compreso il cestello di raccolta dei cubetti.**

In alternativa esistono anche aziende certificate che possono fornire un prodotto garantito. Per evitare spiacevoli mal di pancia (quando va bene), scegliete sempre con cura i posti dove bevete i vostri drink ghiacciati. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA





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

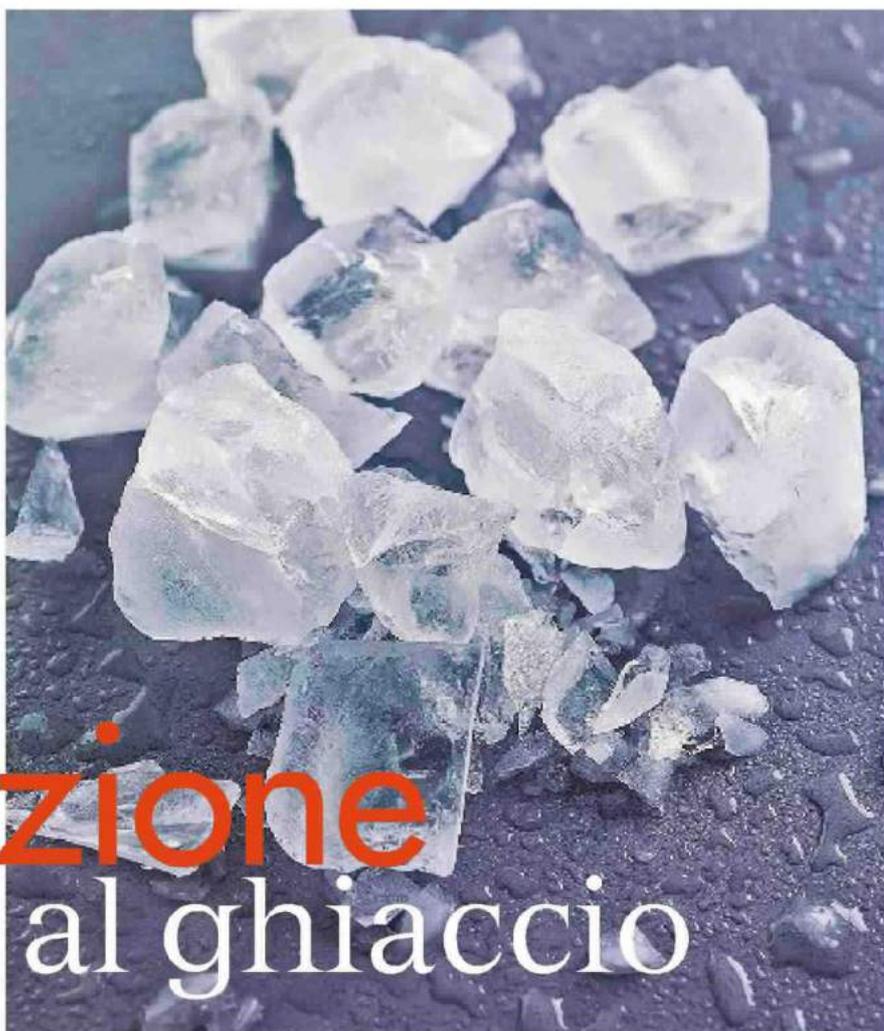
Lo aggiungiamo alle bibite e ai cocktail senza molta attenzione, come se il ghiaccio servisse solo a rinfrescare. Invece si tratta di una sostanza che ingeriamo insieme alle bevande: insomma di un vero **alimento**, che va prodotto e manipolato nel rispetto delle regole igieniche e di qualità. Per questo 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.


 IL
CASO

Granite nel mirino

Il caldo si contrasta anche con una granita che regala subito una sensazione di freschezza. Ma secondo i dati presentati da Inga - Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare - non sempre il ghiaccio che finisce nei bicchieri è sicuro. Infatti, una ricerca del dipartimento Scienze Agrarie e Forestali dell'università di Palermo ha concluso che nel 56% degli operatori controllati il ghiaccio era contaminato. Molti bar, discoteche, pub e ristoranti producono ghiaccio che non può essere considerato alimentare, utilizzandolo lecitamente per raffreddare le bottiglie e illecitamente a diretto contatto con alimenti e bevande. «Il consumatore - spiega Andrea Ghiselli, presidente della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione (Sisa) - deve fare attenzione alle condizioni igieniche del posto in cui compra la granita o una qualsiasi altra bevanda con aggiunta di ghiaccio, magari controllando che sia esposto il cartello con la scritta Haccp che garantisce che sono seguite tutte le procedure necessarie per realizzare un prodotto igienicamente

sicuro».

Dal punto di vista nutrizionale, poi, la granita è una buona scelta. «Anche se è vero che è fatta prevalentemente di ghiaccio e quindi di acqua - spiega il nutrizionista - nella granita c'è tanto zucchero perché in genere è fatta con gli sciroppi alla frutta che contengono zucchero, oltre che essenze e coloranti». In ogni caso una granita ogni tanto non si nega a nessuno, a patto però di compensare: «Se si sceglie di dissetarsi così, allora è bene rinunciare a qualcosa, per esempio gli adulti faranno a meno dello zucchero nel caffè e i bambini del gelato, altrimenti si rischia di eccedere con le calorie», avverte il nutrizionista.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





LA SPESA CONSAPEVOLE

TUTTO QUEL CHE NON SAPETE SUL GHIACCIO

«Con ghiaccio o senza?». La risposta è affidata al gusto e al clima del momento: aggiungiamo qualche cubetto se il caldo è torrido, ne facciamo a meno se non abbiamo voglia di una sferzata fredda. Eppure, l'acqua ghiacciata a temperature pari o inferiori a zero è un vero e proprio alimento e non va preso alla leggera per evitare problemi alimentari. Lo ha reso noto l'Istituto del ghiaccio alimentare che ha elaborato una piccola guida per i consumatori.

1. Il **ghiaccio non ha un effetto battericida su tutti i microrganismi**: è vero, ne



modifica le capacità di sviluppo ma non li annienta. Ecco perché il congelamento dell'acqua, che deve essere sempre potabile, deve avvenire nel rispetto di tutte le norme igieniche.

2. Per prudenza, al bar, negli hotel o in discoteca è **meglio chiedere una bibita molto fredda piuttosto che aggiungere cubetti di ghiaccio**: numerosi studi effettuati da autorità sanitarie nazionali e mondiali in diverse nazioni, compresa l'Italia, hanno verificato che il ghiaccio servito nei locali pubblici può essere contaminato da varie specie di batteri patogeni. Il motivo? Si usa acqua contaminata e non si rispettano le regole igieniche nella manipolazione.

3. Se volete andare sul sicuro potete acquistare i cubetti di ghiaccio alimentare nei supermercati. Info: ice-cube.it ghiaccioalimentare.it

E.B.



2 agosto 2017 | il Giornale

pagine a cura di **Andrea Cuomo**



GHIACCIO

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

■ Dice: il ghiaccio. Che sarà mai? Un po' di acqua congelata in un contenitore apposito.

Errore. Enorme errore. Forse se uno deve tamponare una contusione un ghiaccio vale l'altro (ma a quel punto va bene anche una busta di fagiolini congelati). Ma se si parla di un cocktail, ebbene, il ghiaccio ha la dignità di un vero e proprio ingrediente. Pensate solo a questo: con il passare dei minuti esso si scioglie e dopo un quarto d'ora il vostro Gin Tonic sarà composto per lo più dall'acqua con cui è stato fatto. Quindi se sarà un'acqua brutta, sporca e cattiva, potrete mettere nel bicchiere anche il Gin più costoso ma sarà un drink scadente.

Esiste un ente che si occupa delle proprietà del ghiaccio ed

è l'Inga (Istituto nazionale del ghiaccio alimentare) anche grazie al quale è stato prodotto un vademecum approvato dal ministero della Salute per stabilire le buone prassi nella gestione del ghiaccio in bar e ristoranti. Regole ancora poco applicate, ciò che può diventare un rischio per il consumatore.

Un pericolo che per fortuna non riguarda i cocktail bar più all'avanguardia, che al ghiaccio prestano grande attenzione. Molti bar acquistano ghiaccio da aziende specializzate, altri hanno bartender in grado di scolpire il ghiaccio partendo da un blocco molto grande, altri addirittura sono in grado di ricavare delle sfere che, non avendo angoli, si sciolgono più lentamente. Tecniche che arri-

vano dal Giappone, Paese che detta legge nel mondo del ghiaccio e produce anche le macchine più avanzate per la sua produzione.

In ogni caso ci sono alcune regole che valgono sempre: il ghiaccio deve essere molto trasparente (e non solo per ragioni estetiche), possibilmente con cubetti molto grandi e nel bicchiere deve essere tanto. I clienti spesso pensano che tanto ghiaccio annacqui di più il drink e soprattutto riduca gli altri ingredienti. Sono entrambi fesserie: per ragioni termodinamiche troppo lunghe da spiegare qui, tanto ghiaccio scioglierà più lentamente; e un bar serio usa dei misurini per dosare gli ingredienti e non fa sconti.



alimentazione *superal di più*

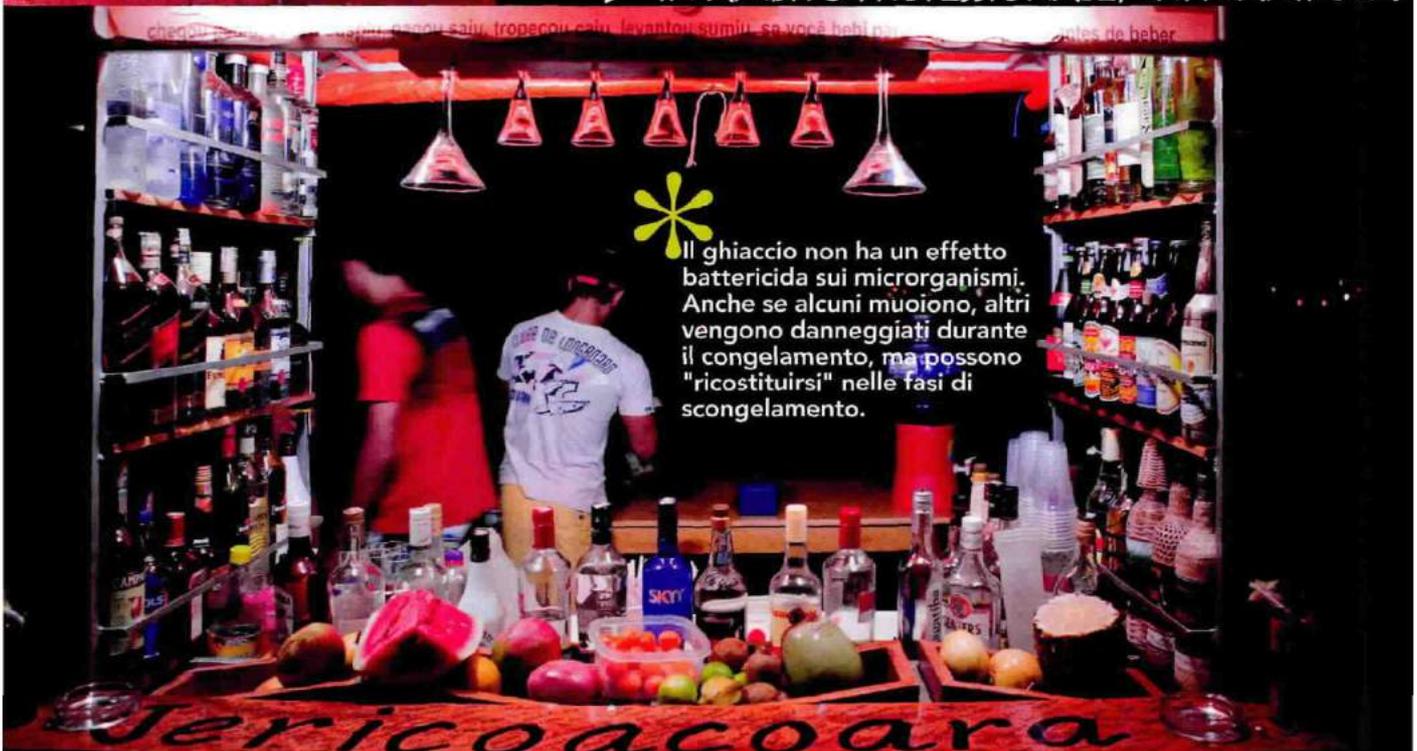
Lo sapevate? Il **56% del ghiaccio** che finisce nei bicchieri dei locali pubblici è **contaminato**: meglio rinunciare? Non occorre, ma ci vuole cautela

cubetti

da brivido

Soprattutto quando il caldo si fa sentire, il ghiaccio è una presenza costante e ristoratrice delle nostre giornate: in cubetti, a rinfrescare frullati, cocktail e caffè shakerato, oppure tritato finemente in dissetanti granite. Proprio perché le occasioni di consumo sono tante, bisognerebbe fare attenzione alla qualità di quello che ci viene servito o che noi stessi prepariamo in casa: può, infatti, essere un veicolo di batteri, con conseguenze poco piacevoli.

→ IN AMBITO PROFESSIONALE, CHI MANIPOLA



Il ghiaccio non ha un effetto battericida sui microrganismi. Anche se alcuni muoiono, altri vengono danneggiati durante il congelamento, ma possono "ricostituirsi" nelle fasi di scongelamento.

Le analisi

DICONO CHE NON È PURO

I risultati di alcune analisi condotte da Inga (Istituto nazionale ghiaccio alimentare), hanno evidenziato che il 56% del ghiaccio che viene somministrato in bar, ristoranti e fast-food è contaminato. Questo non deve creare troppo allarmismo, tenere alla larga da qualsiasi locale o fare rinunciare al piacere di una bevanda fresca, ma solo suggerire un po' di cautela per evitare rischi.

Colpa dell'acqua, ma non solo

Il ghiaccio è prodotto con acqua che, oltre a essere il principale elemento di trasmissione di diverse malattie, può essere facilmente intaccata da germi. La contaminazione può avvenire anche per altre ragioni:

- ▶ **insufficiente igiene di chi lo manipola:** non lavare le mani prima di toccare il ghiaccio espone al rischio di trasmissione di batteri;
- ▶ **contatto con alimenti:** il ghiaccio può essere attaccato da germi di cibi e bevande;
- ▶ **residui di detersivo:** non solo i germi, ma anche sostanze chimiche (i residui dei detersivi) possono "intaccare" il ghiaccio;
- ▶ **poca pulizia di recipienti e macchinari:** anche tritaggiaccio, refrigeratori e vaschette richiedono una scrupolosa manutenzione.

Quello autoprodotta e confezionato

Il ghiaccio si ottiene tramite il congelamento dell'acqua, portata a temperature pari o inferiori agli zero gradi. «Quello che si usa in ambito alimentare, sia per rinfrescare cibi e bevande, sia come ingrediente di una preparazione (come accade nel caso delle granite), va considerato **un alimento**» fa presente il professor Fabrizio Pregliasco, virologo e direttore sanitario dell'Ircs Galeazzi di Milano. Bisognerebbe, quindi, produrlo sempre con acqua idonea al consumo umano e nel rispetto delle leggi in materia.

★ Sul mercato è disponibile ghiaccio alimentare confezionato, prodotto da industrie specializzate, registrate e autorizzate dalle autorità sanitarie. Altri esercizi pubblici, come bar, ristoranti e pescherie, lo possono autoprodurre, ma nel rispetto del **protocollo Haccp** (Hazard analysis and control of critical points, cioè analisi dei rischi e controllo dei punti critici), per prevenire la contaminazione degli alimenti.

CHE COSA DICE LA LEGGE

Il protocollo si concentra sull'adeguatezza dell'acqua e dei materiali usati per la produzione, sulla formazione e sulle regole igienico-sanitarie del personale, sulla regolare sanificazione dei macchinari e delle attrezzature per lo stoccaggio. C'è un "Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare", approvato dal ministero della Salute.

Le regole per bar e ristoranti

Conoscere le principali regole che i locali pubblici dovrebbero rispettare ci può essere di aiuto per capire se il ghiaccio utilizzato sia sicuro per noi.

- ▶ Il ghiaccio può essere prodotto e consumato nello **stesso luogo** di produzione.
- ▶ Deve essere messo in **contenitori certificati** per gli alimenti.
- ▶ Non può essere **conservato o stoccato**, per esempio in buste, in celle freezer o pozzetti congelatori.
- ▶ Non può essere **venduto sfuso**, ma in contenitori che riportino dettagliate informazioni.
- ▶ La macchina del ghiaccio deve trovarsi in un **luogo adeguato**, al chiuso e al riparo da agenti contaminanti.

IL GHIACCIO DOVREBBE ESSERE FORMATO E ISTRUITO SU COME FARLO

I microrganismi più comuni

I batteri più a rischio sono quelli che appartengono alla famiglia dei **Coliformi**. «Questi, presenti in grande quantità nelle feci umane, possono essere identificati molto facilmente se si eseguono analisi specifiche» afferma il professor Pregliasco. «A causare contaminazioni può essere, poi, il cosiddetto **biofilm**, una sostanza vischiosa che viene prodotta dai batteri a scopo di autodifesa» aggiunge l'esperto.

★ Fra i più comuni batteri Coliformi, che spesso causano problemi intestinali, ci sono:

- ▶ **Escherichia coli**, una delle principali specie di batteri che vivono nella parte inferiore dell'intestino di uomini e animali a sangue caldo, indispensabile per la digestione.
- ▶ **Klebsiella**, molto diffusa, è normalmente presente nella mucosa dell'intestino umano.
- ▶ **Enterobacter**, è anch'esso presente nell'intestino; nelle persone con un sistema di difesa dell'organismo debole può causare infezioni urinarie.
- ▶ **Legionella**, si trova soprattutto negli ambienti acquatici, naturali e artificiali.
- ★ Anche virus, come quelli dell'epatite A e B o il rotavirus (la causa più comune di gastroenteriti), possono trovarsi nel ghiaccio.

E a casa?

Occorre sempre fare attenzione a come si prepara il ghiaccio. Ecco alcuni accorgimenti.

- ✓ Le vaschette del ghiaccio vanno lavate con acqua e detersivo per i piatti **dopo ogni utilizzo**.
- ✓ L'acqua che versiamo nelle vaschette va refrigerata subito a una temperatura di -18°C e conservata ad almeno -5/10°C.
- ✓ Il ghiaccio fatto in casa va conservato al massimo per **4-6 settimane**.
- ✓ Le macchine per tritare il ghiaccio o i frullatori vanno sempre **accuratamente puliti**.
- ✓ Per staccare i cubetti dal portaggiaccio ci si può aiutare con **acqua calda**. Se, però, non ci servono tutti quelli presenti nella vaschetta, quelli inutilizzati vanno buttati via.
- ✓ Non si deve mai toccare il ghiaccio con le mani: bisogna servirsi di **pinze o cucchiari**.
- ✓ Il vano refrigerante in cui si conserva il ghiaccio va regolarmente **sbrinato e pulito** dai residui di alimenti surgelati.

Servizio di Francesca Solari.
Con la consulenza del professor Fabrizio Pregliasco, virologo dell'università degli Studi di Milano e direttore sanitario dell'Ircs Galeazzi di Milano.

In genere, non si fa attenzione a eventuali contaminazioni del ghiaccio. «Mentre un alimento infetto cambia odore e gusto, per cui è più facile accorgersene ed evitarlo, l'acqua, anche se sono presenti dei germi, non si altera nel colore o nel sapore» sottolinea il professor Fabrizio Pregliasco.

Il ghiaccio? Alimento a tutti gli effetti, ma sottovalutato, e troppo spesso contaminato, dalla produzione alla somministrazione nei locali. Un esempio? Nel 56% dei locali della sola costa palermitana. A lanciare l'allarme è l'istituto nazionale Inga

Scarsa igiene, mancanza di sanificazione dei macchinari, manipolazione impropria: il ghiaccio, alimento a tutti gli effetti ma sottovalutato, è troppo spesso contaminato, nella somministrazione da parte di bar, chioschi, pub e piccole attività ristorative. Un esempio? Da un'indagine condotta sulle attività di produzione e di somministrazione presenti nell'area costiera della Provincia di Palermo dall'Assessorato della Salute della Regione Sicilia, è emerso che, nonostante il piccolo campione, nel 56% degli operatori controllati il ghiaccio ha presentato delle positività microbiologiche e, talvolta, chimiche: ovvero era contaminato. **A lanciare l'allarme a livello nazionale è l'Inga-Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare a proposito 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.**

Sia nell'utilizzo da autoproduzione che da produzione industriale, ricerche sul campo, hanno portato alla luce dati poco rassicuranti, dalla produzione alla conservazione fino alla distribuzione (escluse dal sistema Haccp), con possibili conseguenze negative per la salute. Non va dimenticato che a livello economico il mercato del ghiaccio è estremamente sviluppato, e in alcuni Paesi è già molto grande, come in Usa, mentre in Europa la Spagna la fa da padrona con un consumo annuo di oltre 500.000 tonnellate di ghiaccio di cui il 50% autoprodotta e l'altro 50% prodotto e confezionato in grandi stabilimenti produttivi.

Secondo l'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 400.000 tonnellate.

Info: www.ghiaccioalimentare.it

ULTIME: 23/06 ore 17:05 Per il vino italiano è già tempo di rimettersi in viaggio. Rotta sul mercato più importante, gli Usa, con il "Summer Fancy Food Show" di
REGISTRATI - login

Scopri i cinque territori

Wine News
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Home News Non solo vino Edicola Dicono di noi Chi siamo

cerca nel sito

CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO

indietro stampa condividi Translate VOTA

Categoria: NON SOLO VINO

Milano - 23 Giugno 2017, ore 16:09

IL GHIACCIO? ALIMENTO A TUTTI GLI EFFETTI, MA SOTTOVALUTATO, E TROPPO SPESSO CONTAMINATO, DALLA PRODUZIONE ALLA SOMMINISTRAZIONE NEI LOCALI. UN ESEMPIO? NEL 56% DEI LOCALI DELLA SOLA COSTA PALERMITANA. A LANCIARE L'ALLARME È L'ISTITUTO NAZIONALE INGA

Scarsa igiene, mancanza di sanificazione dei macchinari, manipolazione impropria: il ghiaccio, alimento a tutti gli effetti ma sottovalutato, è troppo spesso contaminato, nella somministrazione da parte di bar, chioschi, pub e piccole attività ristorative. Un esempio? Da un'indagine condotta sulle attività di produzione e di somministrazione presenti nell'area costiera della Provincia di Palermo dall'Assessorato della Salute della Regione Sicilia, è emerso che, nonostante il piccolo campione, nel 56% degli operatori controllati il ghiaccio ha presentato delle positività microbiologiche e, talvolta, chimiche: ovvero era contaminato. **A lanciare l'allarme a livello nazionale è l'Inga-Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare a proposito 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.**

Sia nell'utilizzo da autoproduzione che da produzione industriale, ricerche sul campo, hanno portato alla luce dati poco rassicuranti, dalla produzione alla conservazione fino alla distribuzione (escluse dal sistema Haccp), con possibili conseguenze negative per la salute. Non va dimenticato che a livello economico il mercato del ghiaccio è estremamente sviluppato, e in alcuni Paesi è già molto grande, come in Usa, mentre in Europa la Spagna la fa da padrona con un consumo annuo di oltre 500.000 tonnellate di ghiaccio di cui il 50% autoprodotta e l'altro 50% prodotto e confezionato in grandi stabilimenti produttivi. **Secondo l'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 400.000 tonnellate.**

Info: www.ghiaccioalimentare.it

WineMeteo
Aglanico del Vulture:
Barile (PZ)
Temp: 31°
Precip: 0-5mm

Territorio

ROTORI
Perlage di emozioni.

Altre News

23 Giugno 2017, ore 17:05
PER IL VINO ITALIANO È GIÀ TEMPO DI RIMETTERSI IN VIAGGIO. ROTTA SUL MERCATO PIÙ IMPORTANTE, GLI USA, CON IL "SUMMER FANCY FOOD SHOW" DI NEW YORK (25-27 GIUGNO): 40 PRODUTTORI DEL BELPAESE PROTAGONISTI DEL WINE BAR BY VINITALY INTERNATIONAL

23 Giugno 2017, ore 16:33
DEGUSTAZIONE GEOSENSORIALE CHE AIUTA A COMPRENDERE I VINI DI TERROIR E ANALISI SENSORIALE CENTRATA ESCLUSIVAMENTE SUL VITIGNO: VISIONI CONTRAPPOSTE IN "IL VINO CAPOVOLTO", VOLUME DI JACKY RIGAUX E SANDRO

CECCHI
dal 1893

FERRARI

Carpenè Malvuli
COLLETTA S.P.A. ITALIA

Wine News TV
VIDEO AUDIO ON WINE

Il vino, ormai, si produce in tutto il mondo. Anche dentro alle grandi città. Tra le curiosità scovate da Wine News, a Vinexpo, anche quelle del primo progetto vinicolo professionale a Parigi, e la viticoltura di New York City e dintorni

VERMENTINO DOCG SUPERIORE

Wine News.it

SOAVE

Ufficiali: **INGA** **CONSOB**

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



METEO



Milano



SEGUI IL TUO

OROSCOPO



Fatti Soldi Lavoro Salute Sport Cultura Intrattenimento Magazine Sostenibilità Immediapress Multimedia AKI

Cronaca Politica Esteri Regioni e Province Video News Tg AdnKronos

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 più grande del mondo? Non è a Modena ma in Friuli
Morelli (finali) Milano non si colpo, alla...

NOTIZIE

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

—di Maria Teresa Manuelli | 24 giugno 2017



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 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



Ghiaccio: le regole igieniche per prepararlo

Per evitare che sia contaminato da batteri e virus va congelato in modo corretto. Scopri cosa fare per non correre rischi.



di 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).

Fai la tua domanda ai nostri esperti

Articolo pubblicato sul [n. 28 di Starbene](#) in edicola dal 20/6/2017

Allerta ghiaccio alimentare: le buone prassi per la sicurezza



ghiaccio_IceCube 1

Nel 30% dei casi, il **ghiaccio** di bevande di popolarissime catene internazionali come **Starbucks, Costa o Caffè Nero** risulta essere contaminato da **batteri fecali coliformi**. È quanto emerge dall'inchiesta choc condotta dalla BBC per la trasmissione Watchdog in alcune decine di caffetterie UK. Rilevazioni allarmanti che spingono **INGA – Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare** a richiamare l'attenzione anche in Italia affinché il ghiaccio alimentare sia **prodotto sempre in maniera corretta e perfettamente salutare**.

L'indagine della BBC ha dimostrato come la **scarsa igiene degli addetti e delle macchine che producono i cubetti di ghiaccio** abbia compromesso seriamente la qualità e salubrità dell'alimento, tanto che, secondo l'esperto **Tony Lewis** del Chartered Institute of Environmental Health, potrebbe esserci il rischio di infezioni e malattie visti i «livelli preoccupanti» di batteri fecali coliformi emersi dalle analisi.

INGA, che da sempre è in prima linea per promuovere l'adozione di precauzioni igieniche nella produzione, stoccaggio e distribuzione del ghiaccio, richiama dunque l'attenzione sul tema consapevole del fatto che non sempre il ghiaccio viene considerato come un alimento e dunque **trattato con le dovute accortezze igienico-sanitarie**. Per sopperire a questa mancanza, è nato il Manuale di Corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare, approvato dal Ministero della Salute: un documento agile ed esaustivo, unico nel suo genere, dedicato all'industria e alle medie e medio-piccole realtà commerciali di auto-produzione, con utili riferimenti anche per chi produce il ghiaccio in forma domestica.

Nei piccoli esercizi che autoproducono ghiaccio, infatti, 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. Fondamentale è dunque fare informazione, spiegando agli addetti ai lavori, ma non solo, come va trattato questo alimento.

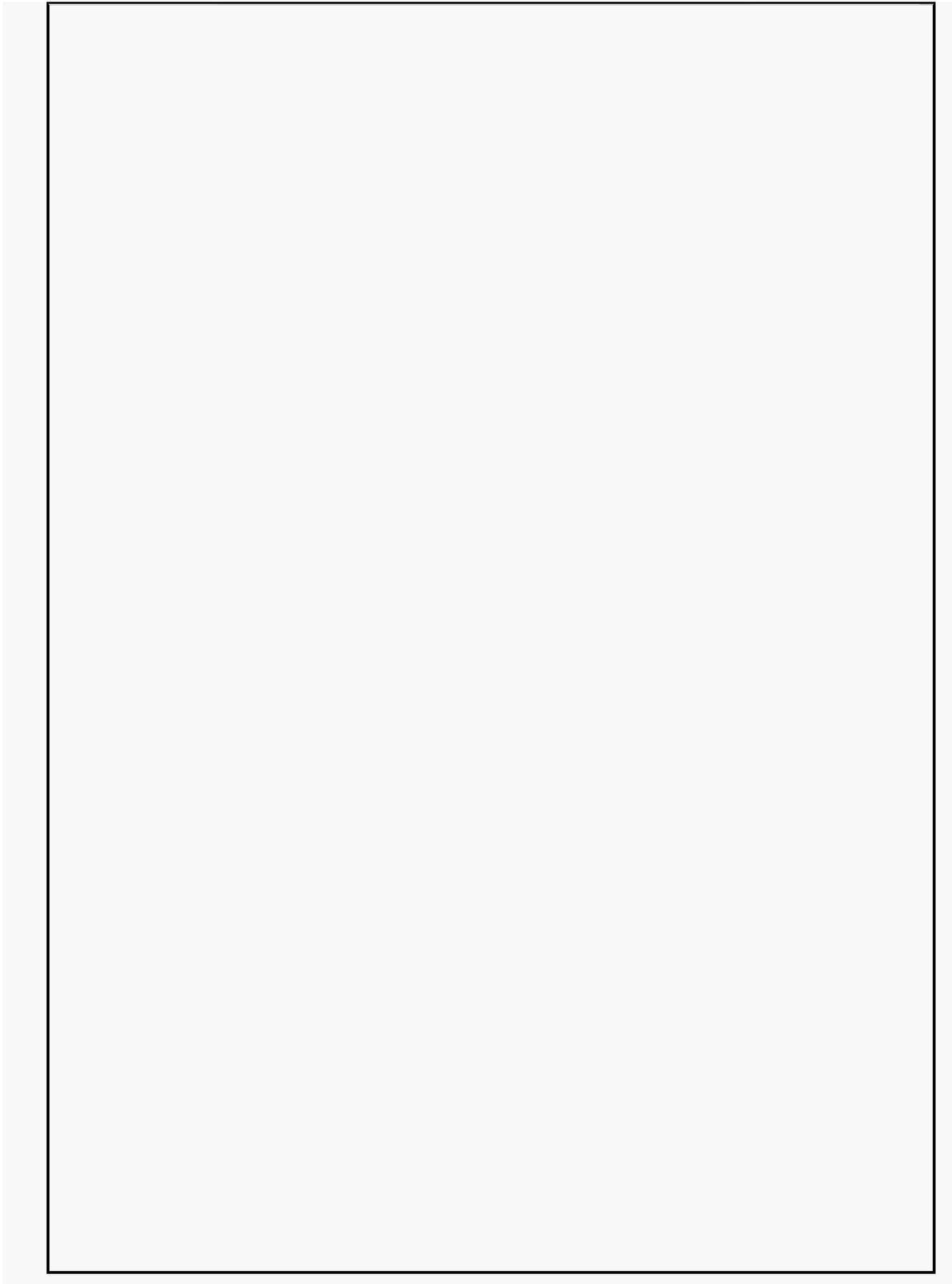
«Molti bar, discoteche, pub, ristoranti e altri operatori del settore turistico e ristorativo anche in Italia, producono ghiaccio che non può essere considerato alimentare, utilizzandolo, lecitamente, per raffreddare le bottiglie e illecitamente a diretto contatto con alimenti e bevande. Anche il ghiaccio prodotto da appositi macchinari, spesso risulta non a norma poiché la macchina non viene sottoposta alle necessarie operazioni di pulizia, manutenzione e sostituzione dei filtri. E in caso di produzioni domestiche, l'attenzione igienica non è certo maggiore – spiega il dott. **Carlo Stucchi**, presidente Istituto Italiano Ghiaccio Alimentare – Per questo, il primo passo 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, per la produzione domestica, INGA consiglia sempre di **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 e usare apposite pinze o un cucchiaino pulito; in caso si preparino scorte da tenere in freezer, sostituire i cubetti almeno una volta ogni 4-6 settimane; pulire spesso il vano refrigerante e lavare con un normale detersivo per piatti le vaschette ogni volta che si produce ghiaccio e, dopo averle riempite d'acqua, coprire con un foglio di alluminio per evitare contaminazioni provocate dagli altri cibi presenti nel congelatore; refrigerare rapidamente l'acqua posta nelle vaschette a -18°C; conservare ad almeno 5 -10 °C sotto lo zero per evitare liquefazioni e ricongelamenti; utilizzare il ghiaccio conservato in ciascuna vaschetta in una volta sola (scartare quello non immediatamente utilizzato); fare attenzione del macchinario usato per tritare il ghiaccio e nel caso di frigoriferi provvisti di preparatore automatico di ghiaccio, si consiglia di seguire le procedure di manutenzione e sanitizzazione dell'apparecchio, contenute nei libretti d'istruzione.

Nel caso di **produzione industriale**, invece, l'iter da rispettare è più complesso e prevede specifiche attenzioni rispetto alla provenienza dell'acqua (rete o pozzi), l'attivazione di piani di controlli, la manutenzione costante degli impianti, l'utilizzo di materiali idonei al contatto con l'acqua, nonché l'adozione di specifiche modalità di filtrazione e di disinfezione con radiazioni UV.

Ancora, per l'autoproduzione, si consiglia di: inserire nel proprio sistema HACCP almeno un'analisi annuale della potabilità dell'acqua nei punti di utilizzo e di gestire le macchine per l'autoproduzione del ghiaccio tramite contratti di assistenza a cura della ditta fornitrice; inoltre, è bene posizionare tali macchine in ambienti idonei e puliti; fare attenzione ai serbatoi di polmonazione dell'acqua e, al momento dell'acquisto, richiedere al fornitore la dichiarazione di conformità CE e la dichiarazione di conformità dei materiali utilizzati. È poi opportuno prevedere un programma di pulizia e sanificazione anche attraverso lo smontaggio delle parti di macchinario più a rischio contaminazione e avviare la raccolta del ghiaccio subito dopo la produzione in contenitori idonei al contatto con gli alimenti secondo la vigente legislazione; tali contenitori devono essere mantenuti puliti e sanificati e, una volta riempiti di ghiaccio, se non adeguatamente isolati, devono essere depositi in congelatore a - 10 °C al fine di evitare liquefazioni e sviluppi microbici. Nel caso di produzione e stoccaggio per più giorni i contenitori devono essere identificati con un numero di lotto o data di produzione e durante l'utilizzo gli operatori devono sempre rispettare le corrette prassi igieniche per la manipolazione degli alimenti utilizzando attrezzi dedicati.

In alternativa, si può **acquistare il ghiaccio confezionato già pronto all'uso da aziende certificate** come le molte esistenti in Italia, in particolare in Sicilia – regione in cui il Manuale affonda le sue radici -, tra cui si ricorda **IceCube**, primo produttore in Italia di ghiaccio alimentare confezionato, che ha collaborato alla creazione e diffusione del Manuale. Ulteriori informazioni su www.ghiaccioalimentare.it.



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 **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".

Le 10 regole del ghiaccio sicuro in casa



Slideshow 1 di 10

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".

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.

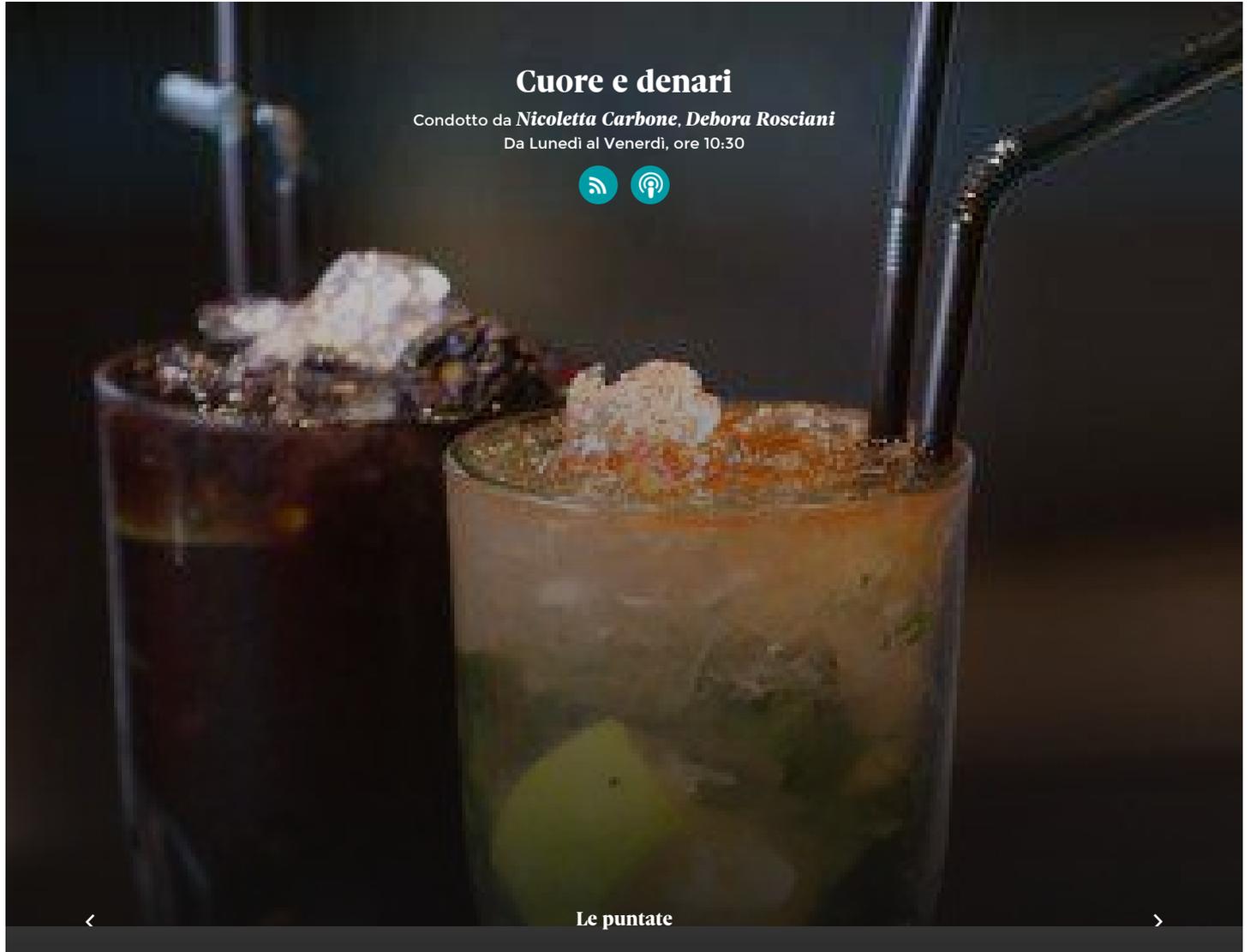
1. **Pulire il vano refrigerante** ogni volta che si accumulano residui di cibo surgelato ed eliminare il ghiaccio che si forma sulle pareti: quando si sfarina può riversare eventuali residui sulle vaschette portaghiaccio.
2. **Pulire le vaschette** con il detersivo piatti prima di ogni nuovo utilizzo 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.



Cuore e denari

Condotto da *Nicoletta Carbone, Debora Rosciani*
Da Lunedì al Venerdì, ore 10:30



Le puntate



10/07/2017

I nuovi voucher - Stare al fresco



avoro: i nuovi strumenti per il "dopo-voucher" - Nel giorno in cui diventano operativi,

Lspieghiamo il funzionamento dei nuovi strumenti messi a punto dall'Inps per regolare le prestazioni di lavoro occasionali. Introdotto dal decreto legge 50/2017 in seguito all'abolizione – il 17 marzo scorso – dei "vecchi" voucher, questo nuovo sistema era atteso da molti, in primis dalle piccole e piccolissime imprese e dai singoli datori di lavoro o lavoratori, che potranno registrarsi sulla piattaforma telematica predisposta per usufruirne. Le nuove regole prevedono due diverse forme contrattuali: il libretto famiglia, se il datore di lavoro è una persona fisica non nell'esercizio di impresa o di libera professione, e il contratto di prestazione occasionale per gli altri datori di lavoro. Approfondiamo le indicazioni operative per l'utilizzo di questi nuovi strumenti con l'aiuto di Luca Caratti – esperto della Fondazione Consulenti del lavoro – e di Mauro Meazza del Sole 24 ORE.

Ghiaccio - Quando la colonnina di mercurio sale aumenta anche la voglia di un po' di fresco: non a caso oltre il 60% del consumo di bibite ghiacciate avviene tra giugno e settembre. Nel 2010, secondo quanto rilevato da uno studio di Bain & Company, le tonnellate di ghiaccio autoprodotte e consumate in Italia sono state oltre 170mila. I bar diurni consumano all'anno 58mila tonnellate di ghiaccio e i ristoranti 25mila. Che differenza c'è tra il ghiaccio alimentare e quello industriale? Ne parliamo con il prof. Luca Settanni, professore associato del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo.

Alimenti e sicurezza - Sono arrivate le giornate calde e diventa quindi sempre più importante la corretta conservazione degli alimenti in casa, per evitare pericolose contaminazioni batteriche oltre che per garantire le proprietà organolettiche degli alimenti. Ne parliamo con il prof. Luciano Atzori, biologo esperto in sicurezza degli alimenti e in tutela della salute.

Acqua - Come e quanta berne? Ne parliamo con dr. Attilio Speciani, specialista in allergologia e immunologia clinica a Milano.

TACS: Mauro Meazza | Luca Caratti | Fondazione Consulenti | Luciano Atzori | Luca Settanni | Italia | Inps | Ministero delle Politiche Agricole e Forestali | Bain & Company | Attilio Speciani | Voucher | Datore di lavoro | Sanità



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 | I 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



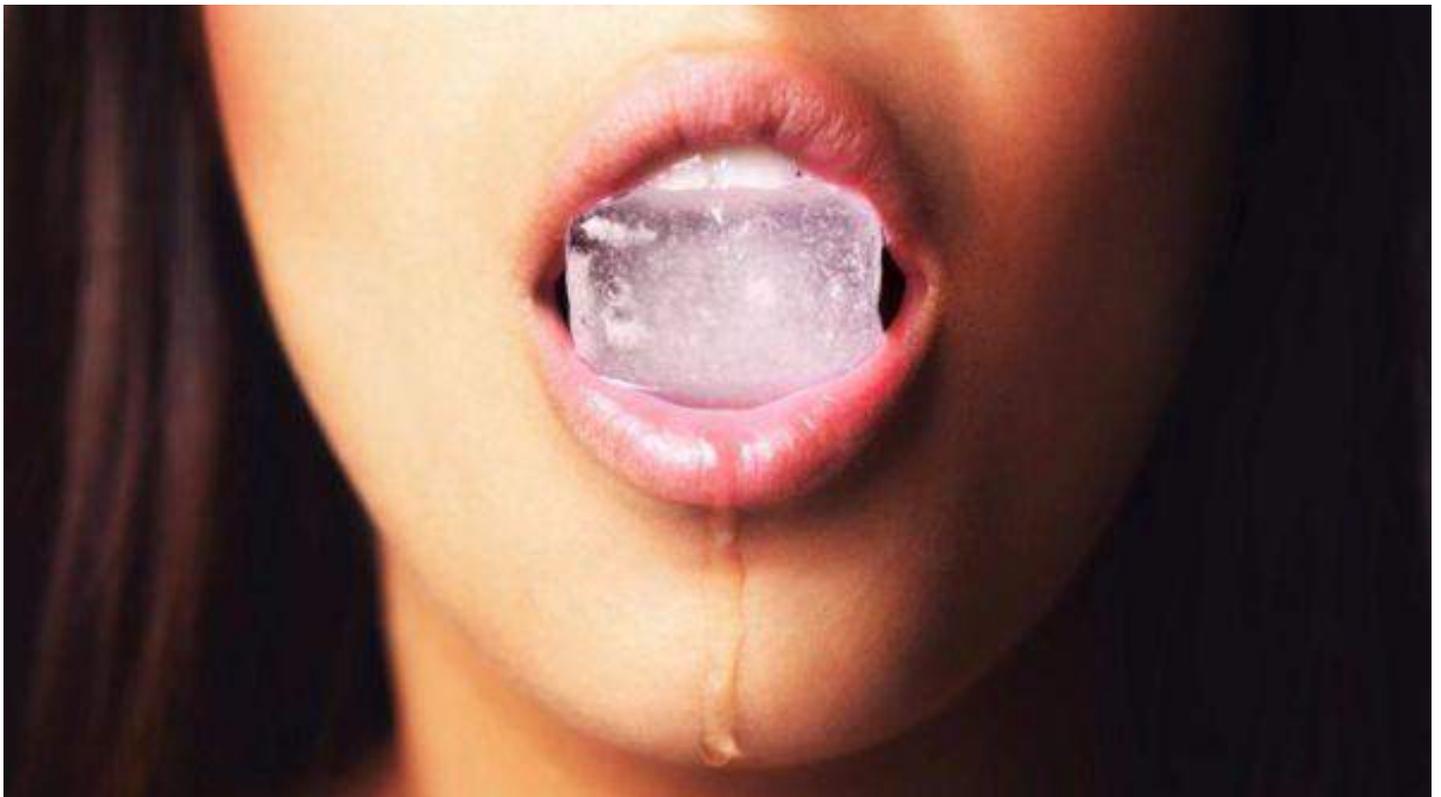
"Taglieremo la testa ai traditori". La

21 LUGLIO 2017 05:00

Alimentazione: si fa presto a dire ghiaccio

Lo sapevi che non sempre i cubetti sono commestibili? E che anche quelli prodotti in casa richiedono particolari cautele?

In apparenza è qualcosa di semplicissimo: il **ghiaccio** è acqua raffreddata sotto gli zero gradi, al punto da passare allo stato solido. Qualche cubetto aggiunto a una bevanda porta refrigerio nelle giornate torride; tritato e messo in un contenitore, può circondare e sorreggere un piatto di portata per mantenere fresca una pietanza o un'insalata. Ma il ghiaccio **non è tutto uguale** e può nascondere molte insidie: per questo esiste una **distinzione ben precisa** tra il **ghiaccio alimentare e quello che non lo è**. Ecco qualche informazione in proposito, alcune false credenze da sfatare e le buone pratiche per produrre in casa un ghiaccio alimentare sicuro.



Qualche concetto di base, innanzitutto. Il ghiaccio alimentare è quello preparato **con acqua giudicata potabile** dall'Ufficiale Sanitario e che alla fusione si riduce in acqua egualmente potabile. Va da sé che il ghiaccio che non corrisponde a questi requisiti viene definito **ghiaccio NON alimentare, o NON commestibile**. L'uso di questo secondo tipo di ghiaccio è consentito solo nei casi in cui questo **non viene mai a contatto diretto con gli alimenti**. Non è ammesso neppure il suo uso per raffreddare un cibo, se questo tocca direttamente l'alimento: in questo caso infatti potrebbe verificarsi una contaminazione. Il pericolo diventa più grave se un ghiaccio non sicuro viene utilizzato sotto forma di cubetto, aggiunto a una bevanda e ingerito.

Per fare chiarezza su caratteristiche del buon ghiaccio e sui pericoli dai quali guardarsi,

l'Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare, ente no profit che si pone l'obiettivo primario dello studio, della promozione e della diffusione di una corretta informazione sul ghiaccio alimentare, ha proposto **un breve vademecum** con 4 "Lo Sai?" per sciogliere ogni dubbio sul ghiaccio che beviamo.

1 – Lo sai che il ghiaccio è da considerare a tutti gli effetti come un alimento? Deve essere prodotto a partire da un'acqua idonea al consumo umano ai sensi della normativa vigente.

2 - Lo sai che il ghiaccio non ha effetto battericida assoluto sugli organismi? Il congelamento provoca la morte di una parte di microrganismi, ma non di tutti. Alcuni vengono semplicemente resi inerti dal freddo, ma c'è la possibilità che si risvegliano dopo lo scongelamento e tornino ad essere attivi e vitali.

3 - Lo sai che il ghiaccio è una delle cause di infezioni e di gastroenteriti contratte durante i viaggi in alcuni Paesi del mondo? I microrganismi possono essere presenti a causa della cattiva qualità dell'acqua congelata, o a seguito del cattivo funzionamento o della poca manutenzione dei macchinari utilizzati per produrlo.

4 - Lo sai che il ghiaccio autoprodotta da locali e pubblici esercizi deve essere soggetto a sorveglianza e oggetto di cautele nella produzione e nella manipolazione, secondo regolamenti legislativi ?

Infine qualche consiglio per evitare contaminazioni nel freezer di casa.

1 – Utilizzare sempre acqua potabile e "sicura"

2 – Pulire spesso il frigorifero e il congelatore e **verificare la loro efficienza**. Periodicamente **sbrinare completamente** l'apparecchio, lavarlo con cura, utilizzando prodotti adatti.

3 – Maneggiare i contenitori e i cubetti con le mani ben pulite, come si fa con qualsiasi alimento.

4 – Se i cubetti sono parzialmente sciolti, sostituire completamente l'acqua e ricongelare tutto da capo.

5 – Utilizzare solo contenitori certificati per uso alimentare.

6 – Non "stoccare" il ghiaccio, ad esempio trasferendolo in buste e sacchetti non adatti: scegliere piuttosto i sacchetti appositi a "palline" da riempire di acqua e da utilizzare una sola volta.

Occhio al...ghiaccio



Ecco il vademecum del Ministero per sicurezza alimentare e prassi igienica di produzione

Con il caldo torrido che ormai caratterizza le nostre estati aumenta inevitabilmente il consumo di **ghiaccio** a scopi alimentari. Che sia per cocktail, succhi o granite, nei mesi più caldi ne vengono autoprodotte e utilizzate centinaia di migliaia di tonnellate per refrigerare e dissetare. Secondo un'inchiesta della piattaforma britannica BBC, che ha preso in considerazione il ghiaccio di alcune caffetterie londinesi, circa il 30% dei campioni presentavano tracce di batteri coliformi. La ricerca è stata condotta esaminando il ghiaccio utilizzato da famose catene internazionali di food and beverage e ha destato non poco clamore oltremarica. ù

Oggi, a livello europeo, purtroppo non esiste alcuna normativa sulla sua produzione e l'associazione di categoria (European Packaged Ice Assosiation), a quanto pare non ha ancora sentito la necessità di produrre nessuna iniziativa a riguardo. Di diverso avviso è invece il nostro **Ministero della Salute**, che attraverso l'**Istituto nazionale per il ghiaccio alimentare (INGA)** ha redatto un manuale nel quale viene indicata la corretta prassi igienica per la produzione industriale e per quella di autoconsumo. Il ghiaccio alimentare è quello che una volta sciolto risponde ai requisiti di legge sulle acque potabili, può essere prodotto e consumato nello stesso luogo di produzione. Il problema è che molti esercizi commerciali producono ghiaccio che non può essere considerato alimentare, molto spesso per colpa di una diffusa ignoranza sull'argomento. La stessa Organizzazione mondiale della Sanità lo ha classificato come alimento ad alto rischio di contaminazione biologica, indicando come fasi critiche non soltanto la produzione, ma soprattutto la manipolazione e la conservazione che, se non condotte con le prassi igieniche corrette, rischiano di inquinare il prodotto finale. Con il **manuale dell'INGA** l'obiettivo è far sì che bar, ristoranti e in generale attività del settore possano offrire ghiaccio alimentare salutare e privo di batteri, acquistandolo da aziende controllate oppure autoproducendolo secondo le giuste norme.

Per ulteriori informazioni, e per scaricare il manuale in versione completa, è possibile consultare il portale web del Ministero della Salute o in alternativa il sito www.ghiaccioalimentare.it.

Mr Calcio Cup Live Altro Store Edicola Prime Pagine Edizione digitale Accedi Registrati Network

IN ROMA
DENTRO LA TUA CITTÀ

L'edizione digitale è su tablet e smartphone. Provala gratis

Corriere dello Sport
SEMPLICEMENTE PASSIONE

PERSONAGGI E COVER MIXED ZONE URBAN MOOD HOME CDS CINEMA GUSTO EVENTI

IN Roma

→ Vedi Tutte



IN ROMA
Occhio all'ghiaccio



IN ROMA
Sir Tom Jones live all'Auditorium



IN RC
Rair illum Fest



Occhio al... ghiaccio

Ecco il vademecum del Ministero per sicurezza alimentare e prassi igienica di produzione

SULLO STESSO ARGOMENTO

- Ghiaccio
- salute
- benessere
- consumo ghiaccio alimentare
- Ministro della Salute
- Istituto nazionale per il ghiaccio alimentare
- INGA

MERCOLEDÌ 26 LUGLIO 2017 13:06

Con il caldo torrido che ormai caratterizza le nostre estati aumenta inevitabilmente il consumo di **ghiaccio** a scopi alimentari. Che sia per cocktail, succhi o granite, nei mesi più caldi ne vengono autoprodotte e utilizzate centinaia di migliaia di tonnellate per refrigerare e dissetare. Secondo un'inchiesta della piattaforma britannica BBC, che ha preso in considerazione il ghiaccio di alcune caffetterie londinesi, circa il 30% dei campioni presentavano tracce di batteri coliformi. La ricerca è stata condotta esaminando il ghiaccio utilizzato da famose catene internazionali di food and beverage e ha destato non poco clamore oltremontano. ù

Oggi, a livello europeo, purtroppo non esiste alcuna normativa sulla sua produzione e l'associazione di categoria (European Packaged Ice Association) suggerisce di acquistare il ghiaccio solo presso i rivenditori autorizzati.

Potrebbero interessarti

In Edicola

Un Real Madrid da record: 180 milioni per portare Mbappé alla corte di Zidane
Clamoroso Perez: tra in proprio la punta del Monaco
Plus diventare l'operazione più costosa nella storia

NON PERDETE IL GIORNALE DI DOMANI: IN REGALO IL CALENDARIO DI A

IL TALENTO PORTOGHESE VUOLE SOLO IL MILAN
Nel Bayern gioco poco, per me l'occasione risulterà e una bella opportunità perché trovare il più spazio. Fassone e Mirabelli preparano l'assalto al club tedesco

ANCHE SANCHES!

Juve, un mercato in linea verde
sua 3' act di accordo è di 26,7 anni

MAI BISOGNO DI UN SOSTITUTO?
Scegli quello giusta per te, chiedi un consiglio nella Farmacia **GRUPPO**

Napoli, la prova del numero 9:
che sfida tra **Milik e Mertens**

Quando si super bronzo nel nuoto
Ragazzo di oro nella sciabola

Sport & Style



Bell & Ross 03-94 AEROGT: 500 esemplari in edizione limitata



11:15
Bell & Ross 03-94 AEROGT: 500 esemplari in edizione limitata



17:56
GaGà dedica a Neymar Jr. una capsule collection limited edition

15:49



Unomattina Estate

St 2017 Puntata del 27/07/2017

"Uno Mattina Estate" condotto dai giornalisti Valentina Bisti e Tiberio Timperi: un misto di attualità, approfondimenti e inchieste, reportage di inviati e collegamenti dall'Italia e dal mondo, ma anche spazi di servizio al cittadino su medicina, economia, costume, storie e società. Un rotocalco quotidiano con uno sguardo speciale al territorio, attraverso un viaggio a tappe nelle bellezze delle nostre città e il racconto dell'estate italiana dalle voci dei suoi protagonisti.

<http://www.raiplay.it/video/2017/07/Unomattina-Estate-77418702-2954-4d84-b084-2183599f8f98.html>

RADIO RAI

Rai Radio 1	Rai Radio 2	Rai Radio 3	Rai Radio Kids	Rai Radio Tutta Italiana
Rai Radio Classica	Rai Radio Techete	Rai Radio Live	Rai IsoRadio	Rai GrParlamento

DIRETTA ISORADIO



Rai IsoRadio

Il manuale per la produzione di ghiaccio alimentare



Inga, l'Istituto per il ghiaccio alimentare, ha pubblicato una utile brochure di poche pagine con tutte le cinque regole base per l'autoproduzione di ghiaccio ([clicca qui per scaricarla](#)). Per chi volesse approfondire il tema, esiste anche **un manuale di oltre 100 pagine** ([scaricabile qui](#)) che spiega le buone prassi igieniche e di autoproduzione del ghiaccio per uso alimentare.

bargiornale.it

Abbonati
Iscriviti alla newsletter



- BARITALIA
- BARAWARDS
- I NOSTRI EVENTI
- CORSI
- ARTICOLI PIÙ LETTI
- dolcegiornale
- Ristoranti
- BAR ALBUM
- BAR TREND
- BARGIORNALE.TV
- IL BIBLIOTECARIO
- IN VETRINA
- COME FARE

Home > Come fare > Il manuale per la produzione di ghiaccio alimentare

Il manuale per la produzione di ghiaccio alimentare

30 agosto 2017



Edicola web



e-magazine



Twitter

 bargiornale
@bargiornale

Ci avevamo visto lungo, premiando @ItalicusRDB ai #Barawards2016 [twitter.com/ItalicusRDB/st...](https://twitter.com/ItalicusRDB/status/899888888888888888)

10:37 · 31 luglio 2017

Segui @Bargiornale

Facebook

 **Redazione Bargiornale**
3 days ago

Mancano pochi giorni!!

[View on Facebook](#)

Inga, l'Istituto per il ghiaccio alimentare, ha pubblicato una utile brochure di poche pagine con tutte le cinque regole base per l'autoproduzione di ghiaccio (clicca qui per scaricarla). Per chi volesse approfondire il tema, esiste anche **un manuale di oltre 100 pagine (scaricabile qui)** che spiega le buone prassi igieniche e di autoproduzione del ghiaccio per uso alimentare.

TAG ghiaccio alimentare

Articoli più letti

CONDIVIDI



Stile londinese, cuore napoletano
25 agosto 2017