

Ricerca Corrente IZS VE 06/11 - Indagine sulla qualità igienico sanitaria e sulla corretta identificazione dei prodotti ittici nelle mense pubbliche del Triveneto

Responsabile scientifico: Dott.ssa Michela Rabini

Abstract

Negli ultimi anni nelle mense pubbliche di ospedali, case di cura assistenziali e scuole i prodotti ittici sono diventati una componente sempre più richiesta per la crescente convinzione delle maggior proprietà nutritive del pesce. Le particolari condizioni di salute e/o di sensibilità di queste categorie di consumatori li espongono più di altri al rischio di infezione/intossicazione alimentare e pertanto diventa importante vigilare sulle materie prime che afferiscono alle suddette ristorazioni collettive.

L'obiettivo del progetto è di valutare l'esposizione del consumatore che frequenta mense pubbliche a pericoli igienico-sanitari legati al consumo di prodotti ittici. Il consumatore di oggi è sempre più interessato a prodotti ittici pronti al consumo e lavorati, nei quali spesso non è più possibile effettuare un'identificazione morfologica ma sarebbe opportuno ricorrere a tecniche biomolecolari per la ricerca del DNA al fine di verificare la corretta etichettatura ed evitare le frodi di sostituzione delle specie ittiche.

Lo studio sulla qualità microbiologica dei prodotti ittici contribuirà a valutarne l'igiene di processo e la sicurezza alimentare con particolare riferimento alla problematica di *Listeria monocytogens*, batterio psicrofilo in grado di sopravvivere e crescere in categorie di alimenti, quali i *ready-to-eat*, processati con "tecnologie miti" e con estesa *shelf-life* a temperatura di refrigerazione.

Il progetto si prefigge di essere uno strumento per aumentare la collaborazione con l'Autorità Competente, incaricata di garantire la sicurezza alimentare dei consumatori, condividendo la modalità di gestione delle eventuali non conformità ed azioni correttive.