

Sicurezza alimentare

Prodotti ittici in mensa: quali rischi alimentari?

Negli ultimi anni pesci, molluschi e crostacei sono diventati un alimento sempre più richiesto dalle mense pubbliche di ospedali, case di cura assistenziali e scuole grazie alle loro maggiori proprietà nutritive

Le particolari condizioni di salute e sensibilità di anziani, bambini e pazienti espongono queste categorie di consumatori al rischio di infezioni o intossicazioni alimentari dovute al consumo di prodotti ittici. Pertanto, diventa importante vigilare sulle materie prime impiegate nella ristorazione collettiva e sull'adozione di buone pratiche di igiene e di lavorazione, mantenute durante tutte le fasi di preparazione degli alimenti fino alla loro somministrazione. Per questo l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie ha condotto uno studio di sicurezza alimentare nelle mense pubbliche del Triveneto, per verificare la qualità igienico-sanitaria di alimenti e ambienti (RC IZSVe 06/11 "Indagine sulla qualità igienico-sanitaria e sulla corretta identificazione dei prodotti ittici nelle mense pubbliche del Triveneto").

La ricerca

Il campione dello studio era costituito da 56 mense pubbliche del Triveneto: 16 mense scolastiche per età 0-10 anni, 10 mense collettive, 26 mense assistenziali, 4 mense ospedaliere. L'utilizzo sempre più ampio di prodotti già lavorati può esporre il consumatore a molteplici rischi, pertanto l'attenzione dei ricercatori si è concentrata su alcuni punti chiave:

- **microrganismi patogeni**, la cui presenza può dipendere da contaminazioni dovute al maggior numero di manipolazioni;
- **allergeni**, la cui eventuale presenza è dovuta alla contaminazione tra alimenti diversi e/o utensili

durante le varie fasi di produzione;

- **frodi alimentari**, che consistono nella difficoltà di riconoscere una specie ittica in base alle sole caratteristiche morfologiche; la sostituzione di specie può avere delle implicazioni sanitarie per il consumatore.

Sono stati quindi analizzati campioni alimentari per l'identificazione di eventuali patogeni, per la quantificazione del glutine e delle proteine di crostaceo, e per l'identificazione biomolecolare della specie ittica. Inoltre, sono state analizzate anche spugnette ambientali per la verifica delle procedure di sanificazione.

Risultati

I risultati ottenuti dalle analisi non hanno mostrato un particolare ri-

schio per il consumatore dal punto di vista microbiologico. Nei campioni per la ricerca di allergeni è stata evidenziata una bassa frequenza di contaminazione in fase di produzione. Per quanto riguarda le frodi alimentari, l'identificazione biomolecolare ha consentito di rilevare sostituzioni di alcune specie ittiche, con risvolti di tipo commerciale ma non sanitario. Resta comunque di fondamentale importanza rafforzare le strategie di controllo nel campo della ristorazione collettiva per la tutela del consumatore, sia dal punto di vista dell'autocontrollo in azienda che da quello dei controlli ufficiali da parte dell'autorità sanitaria competente.

(Fonte: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie www.izsvenezie.it)



Vigilare sulle materie prime impiegate nella ristorazione collettiva e sull'adozione di buone pratiche di igiene e di lavorazione è fondamentale per la tutela dei consumatori, bambini in primis.