

Il test del mese

© Katarzyna Bilasiewicz/Stock

Per bimbi e donne incinte meglio lavarle ancora

La dottoressa Lisa Barco, Izs delle Venezie: "Se il consumatore è in buono stato di salute le insalate di IV gamma possono essere mangiate direttamente. Per i soggetti più a rischio è consigliabile in via cautelativa un ulteriore risciacquo"

"Prodotto lavato e pronto per il consumo". L'indicazione obbligatoria riportata sulle confezioni degli ortaggi di IV gamma non lasciano dubbi. Ma possiamo davvero fidarci? Possiamo aprire le buste e condire direttamente l'insalata oppure sarebbe meglio lavarla prima di portarla in tavola? Per rispondere a queste domande abbiamo chiesto l'aiuto della dottoressa Lisa Barco, responsabile Laboratori controlli ufficiali dell'Izs delle Venezie, lo stesso Istituto **zooprofilattico** sperimentale che nel 2015 ha pubblicato i risultati di un'indagine sulle verdure in busta e sulle abitudini degli italiani. "I prodotti di IV gamma,

come tutti i cibi freschi - spiega la dottoressa Barco - possono essere considerati più a rischio di altri per via delle loro caratteristiche intrinseche: sono deperibili, hanno pertanto una vita commerciale breve, vengono raccolti dalla terra e quindi vengono a contatto diretto con una serie di 'contaminanti'. Per questo motivo, per poter essere considerati 'pronti al consumo', questi ortaggi devono rispettare un rigido iter produttivo. "La IV gamma deve essere sottoposta ad almeno due cicli di lavaggio e in tutta la linea produttiva, dalla raccolta al trasporto fino alla pulizia e all'imbustamento, deve essere rispettata la catena del freddo - in fase di distribuzione la

Il test del mese

► temperatura non può superare mai gli 8 gradi per evitare proliferazioni batteriche". Prendiamo per buono il fatto che tutte le aziende rispettino gli standard igienico-sanitari, torna però la domanda: possiamo fidarci e mangiarle senza lavarle? "Dipende - replica l'esperta - dal tipo di destinatario di questi cibi. Se è un consumatore in buono stato di salute, gli ortaggi di IV gamma hanno subito dei trattamenti tali da garantirne il consumo diretto. Altra questione se parliamo di soggetti più a rischio, quali ad esempio bambini piccoli, anziani, soggetti con patologie: in questi casi può essere consigliabile come misura cautelativa un ulteriore lavaggio sotto acqua corrente prima di portarle in tavola".

Il numero di cicli e la modalità di lavaggio incidono sul livello di sicurezza delle insalate. "Nel 2015 - prosegue la dottoressa Barco - abbiamo pubblicato i risultati di un'indagine per valutare l'efficacia dei sistemi di lavaggio. In ambito industriale è risultato più efficace nell'eliminare i patogeni il lavaggio con prodotti a base di cloro (come l'Amuchina, ndr), mentre tra i metodi domestici è molto efficace il risciacquo sotto l'acqua corrente con un buon flusso d'ac-

"A livello domestico il sistema di lavaggio più efficace non è l'ammollo ma il risciacquo sotto l'acqua corrente"

qua, piuttosto che lasciare in ammollo l'insalata: grazie all'efficacia dell'azione meccanica dell'acqua si rimuovono eventuali contaminanti".

Se l'industria, dal campo al confezionamento, deve fare bene la sua parte, anche il consumatore quando acquista un'insalata deve rispettare alcune regole di conservazione per evitare la proliferazione batterica: "Bisogna rispettare la catena del freddo - prosegue l'esperta - e quindi avere di cura di non lasciare per troppo tempo la confezione fuori dal frigorifero e avere la consapevolezza che un prodotto più vicino alla scadenza non è più nella fase di massima freschezza". E questo può influire sulla carica batterica del prodotto. "Se si stanno sviluppando dei microrganismi - aggiunge la Barco - la busta può essere rigonfia e le foglie si presentano meno fragranti e più afflosciate".

La *shelf life*, la data di scadenza, di questi prodotti è molto breve, generalmente inferiore alla settimana e comunque variabile in funzione della tipologia di prodotto e dal processo produttivo. Senza dimenticare, come devono avvertire per legge le confezioni, che una volta aperta l'insalata va consumata entro due giorni.

Ben quattro anni per avere più tutele igieniche

L'insalata in busta ha sempre fatto molto discutere. A ragione visto che parliamo di un prodotto da consumare crudo e di per sé esposto a contaminazioni batteriche. Eppure sono dovuti passare diversi allarmi per arrivare, dopo una gestazione durata più di quattro anni, a una normativa severa che potesse garantire un prodotto sicuro sotto l'aspetto microbiologico e non solo. Nel 2012 l'Università di Torino analizzò un centinaio di insalate in busta riscontrando diverse irregolarità e la presenza di batteri patogeni in alcuni campioni. In realtà appena un anno prima era stata approvata una legge, la numero 77 del 2011, che prevedeva all'articolo 4 una serie di obblighi per le aziende per offrire una migliore sicurezza ai prodotti ortofrutticoli di IV gamma. Ma dobbiamo aspettare il 20 giugno del 2014 per l'emanazione del decreto attuativo delle disposizioni contenute nella legge 77. Tutto risolto? No perché abbiamo dovuto aspettare un altro anno, esattamente l'agosto del 2015, per vedere entrare in vigore effettivamente il decreto attuativo. La normativa di settore - come ricorda anche una recente nota dell'associazione di categoria di Unione Italiana Food - prevede una serie di parametri vincolanti sulla sicurezza alimentare e sulla qualità che devono essere rispettati nel ciclo produttivo e nella distribuzione. Da quella data ad esempio, è scattato l'obbligo per tutti i produttori e per i supermercati di garantire il rispetto della catena del freddo a una temperatura costantemente inferiore agli 8°C. La normativa ha reso obbligatori almeno due lavaggi e definito criteri e metodi di analisi per *Escherichia coli*, salmonella e listeria. Nel 2015 facemmo un test su 15 insalate in busta e il quadro risultò rassicurante. Segno che, seppur ci sono voluti 4 anni, serviva una normativa più severa.