

Ricerca Corrente IZSVe 03/07 Messa a punto e validazione di piani di campionamento per valutare il rispetto di criteri microbiologici basati sul rischio

Responsabile scientifico: dott.ssa Federica Barrucci

Abstract

Il Regolamento 2073/2005 stabilisce i criteri microbiologici che gli operatori del settore alimentare devono rispettare, anche nel contesto delle procedure basate sui principi HACCP, al fine di garantire un prodotto finale accettabile in termini di salute del consumatore.

In particolare il Regolamento stabilisce i limiti di concentrazione di microrganismi nei prodotti alimentari e nelle varie fasi del processo di lavorazione, le modalità di esecuzione del campionamento e i metodi di analisi, le azioni correttive in caso di risultati non soddisfacenti i criteri stabiliti.

Inoltre il Regolamento, seguendo l'orientamento dell'attuale legislazione in materia di sicurezza alimentare dal Regolamento CE 178/2002 in avanti, stabilisce che la sicurezza degli alimenti deve basarsi sull'analisi del rischio e consente agli operatori del settore alimentare di ricorrere ad altre procedure di campionamento e di analisi a condizione di dimostrare garanzie almeno equivalenti in termini di rischio per il consumatore.

E' dunque evidente la necessità di studiare come si definiscono i criteri microbiologici basati sul rischio e come si verificano detti criteri al fine di dotare l'Istituto di conoscenze utili per supportare le aziende alimentari a mettere in atto strategie di controllo mirate a produrre alimenti sicuri e fondamentali per sostenere le attività dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare.

Nel corso del progetto si utilizzeranno tecniche di analisi quantitativa del rischio microbiologico (QMRA) per definire criteri microbiologici basati sul rischio e mettere in relazione la disposizione di tali criteri con il livello di protezione della salute pubblica desiderato. Per poter correlare il raggiungimento di un obiettivo di performance in una fase della filiera con il corrispondente rischio a cui è esposto il consumatore, occorrerà studiare

approfonditamente i processi produttivi e alcuni aspetti legati al consumo finale dell'alimento.

Inoltre, una volta stabiliti i siti di indagine e fissati i limiti per i criteri, si definiranno le modalità di verifica di tali limiti. I criteri saranno ottimizzati non solo in termini di frequenza e numerosità campionaria, ma anche in rispetto alla sensibilità delle metodiche di laboratorio utilizzate.

Al fine di mettere in pratica le definizioni teoriche elaborate, si imposterà uno studio pilota finalizzato alla definizione e simulazione di implementazione dei criteri microbiologici basati sul rischio, come parte integrante delle procedure di verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, da parte di un'azienda del settore alimentare.