

Ricerca corrente IZSVe 17/08 Studio delle problematiche microbiologiche associate al consumo di alimenti di origine vegetale "Ready to eat"

Responsabile scientifico: dott. Renzo Mioni

Abstract

La stretta correlazione tra alimentazione e salute ha generato un crescente interesse tra i consumatori e gli enti preposti al controllo della sanità pubblica sulla qualità degli alimenti prodotti.

In accordo con i principi enunciati nel Libro Bianco sulla sicurezza alimentare e resi espliciti nei Regolamenti ad esso collegati emanati dall'Unione Europea, volti a garantire che ai cittadini della UE siano assicurati gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare, appare prioritario perseguire una politica efficace di sicurezza degli alimenti destinati ai propri consumatori.

Il presupposto scientifico che consente di tutelare la sicurezza dei consumatori è un'accurata analisi del rischio sanitario delle filiere alimentari, sia di origine animale che vegetale. Se una approfondita conoscenza della filiera degli alimenti di origine animale è ormai una competenza consolidata per gli operatori sanitari degli IZS, quella della filiera dei vegetali richiede approfondimenti e l'acquisizione di competenze specifiche ulteriori; tale esigenza è tanto più pressante, in considerazione del fatto che a partire dall'anno 2009 gli IZZSS saranno coinvolti nei controlli ufficiali di qualità e salubrità anche dei prodotti di origine vegetale. In particolare, il recente e celere sviluppo del settore degli alimenti di origine vegetale pronti per il consumo "Ready To Eat (RTE)" rende impellente un approfondimento delle problematiche sanitarie ad essi associate. Si tratta infatti di prodotti altamente deperibili, sottoposti a processi di lavorazione e manipolazione che possono comportare il rischio di cross-contaminazioni e di un peggioramento delle caratteristiche igieniche e sanitarie delle materie prime di origine. La ridotta conservabilità dei prodotti vegetali freschi rende inoltre imprescindibile lo sviluppo e l'applicazione di metodi di

determinazione rapidi, sensibili ed accurati per evidenziare tempestivamente la possibile presenza di patogeni a trasmissione alimentare.

Le informazioni disponibili in letteratura sul profilo igienico sanitario dei prodotti di origine vegetale freschi sono scarse e necessitano di ulteriori approfondimenti al fine di valutare i rischi sanitari per i consumatori.

Il progetto si propone di:

- Studiare il profilo igienico-sanitario dei prodotti di origine vegetale RTE alla produzione, durante la distribuzione e la commercializzazione al consumatore finale
- Studiare la dinamica di *Listeria monocytogenes* in prodotti di origine vegetale RTE
- Individuare le problematiche microbiologiche emergenti e definire la prevalenza dei patogeni più significativi
- Sviluppare, standardizzare e validare metodiche diagnostiche biomolecolari per la ricerca di patogeni nei vegetali
- Sviluppare e applicare protocolli per la caratterizzazione degli isolati a livello fenotipico, genotipico e/o sierologico
- Studiare le caratteristiche di antibioticoresistenza dei patogeni isolati

I dati che emergeranno dal progetto consentiranno di definire piani di campionamento ufficiale mirati, basati anche su metodiche biomolecolari innovative validate o quanto meno armonizzate. Inoltre, il presente progetto consentirà agli operatori che saranno coinvolti di approfondire le conoscenze sulle problematiche igienico-sanitarie e tecnologiche della filiera vegetale, e di acquisire professionalità e competenze utili in vista del coinvolgimento dell'IZSVE nel controllo ufficiale dei vegetali. A tale proposito, l'esecuzione di challenge test con *Listeria monocytogenes* in vegetali RTE consentirà di definire la dinamica di tale patogeno in queste matrici e di valutare pertanto l'applicabilità o meno del limite di tolleranza di 100 ufc/g previsto dal Regolamento (CE) n° 2073/2005.