

Ricerca corrente IZS VE 01/10 La ristorazione collettiva: studio delle problematiche sanitarie, contributo alla definizione di limiti microbiologici e proposta di strategie gestionali

Responsabile scientifico: dott. Renzo Mioni

Abstract

Il cambiamento degli stili di vita e delle abitudini alimentari fa sì che un numero sempre maggiore di cittadini consumi un significativo numero di pasti al di fuori della propria realtà domestica.

Oltre alla tradizionale ristorazione presso bar, fast-food, self service, tavola calda, pizzerie e ristoranti acquisiscono sempre maggior importanza anche altre forme di ristorazione organizzata quali le mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, delle case di riposo, delle caserme, ecc. Inoltre, la marcata vocazione turistica del nostro paese determina una massiccia presenza di viaggiatori che consumano pasti nei locali più diversi. A ciò si aggiungono un crescente sviluppo della ristorazione “etnica” così come una progressiva “internazionalizzazione” dei consumatori di piatti pronti, che comportano la diffusione di prodotti, modalità di preparazione e consumo di alimenti che non appartengono alla nostra tradizione gastronomica.

La ristorazione collettiva costituisce un settore economico-produttivo di enorme importanza, con volumi di affari confrontabili o addirittura superiori a quelli industriali. La tipologia di attività svolta da tali esercizi pone tuttavia problematiche igienico-sanitarie che richiedono degli approfondimenti, al fine di tutelare la salute dei consumatori e, in ultimo, di supportare lo stesso sistema agro-alimentare. È proprio a questo livello che è necessario garantire elevati standard igienici nella preparazione e somministrazione degli alimenti, come testimoniato dal fatto che una parte significativa delle tossinfezioni alimentari si verifica nell’ambito della ristorazione collettiva. Tra gli organi di controllo è inoltre forte l’esigenza di disporre di limiti microbiologici di riferimento per la valutazione delle caratteristiche igienico-sanitarie di prodotti pronti ceduti per il consumo diretto e immediato, non inclusi nel Regolamento (CE) 2073/2005.

Il progetto si promette di approfondire le problematiche igienico sanitarie nel settore della ristorazione collettiva, ad eccezione di quelle associate agli aspetti nutrizionali e/o comportamentali.

Al fine di ottenere informazioni e proporre indicazioni di intervento di ampio respiro e non limitate a singole realtà territoriali, è previsto un lavoro di studio e ricerca in diverse regioni italiane, esteso sia alla “Ristorazione Istituzionale” (ristorazione scolastica, ospedaliera, caserme, ristorazione in altre comunità) che alla “Ristorazione Commerciale” (bar, ristoranti, alberghi, ecc.).

Gli obiettivi principali del progetto sono:

- studiare le problematiche sanitarie associate alla ristorazione collettiva;
- verificare la corrispondenza dei prodotti somministrati ai consumatori con i requisiti di legge;
- contribuire alla definizione di limiti microbiologici per la ristorazione collettiva;
- proporre agli operatori del settore opportune strategie gestionali.