

**Ricerca corrente IZS VE 14/10 Analisi dei processi produttivi e valutazione del rischio per l'identificazione di strategie e strumenti per la gestione sanitaria delle piccole produzioni locali.**

**Responsabile scientifico:** dott.ssa Michela Favretti

## **Abstract**

L'interesse dei consumatori e delle istituzioni verso la produzione e la vendita di cibi tradizionali è costantemente aumentato negli ultimi anni, grazie all'attenzione sollevata per il tema della sostenibilità economica e ambientale delle produzioni alimentari. Le piccole produzioni locali sono sostenute dalle autorità locali in quanto consentono il raggiungimento di diversi importanti obiettivi; forniscono infatti un'integrazione del reddito per i produttori primari, in particolare per quelli che operano in zone marginali, e incontrano il gusto dei consumatori che sono disposti a spendere per ciò che viene percepito come una qualità aggiuntiva dei prodotti, anche nell'ambito del turismo enogastronomico che in Italia rappresenta un'attività economica rilevante ed emergente. Il consumatore infatti sente sempre più l'esigenza di acquistare prodotti del territorio, i cosiddetti "prodotti a Km zero", per i quali deve essere garantita la tutela della salute pubblica in quanto tali prodotti non rientrano nelle tipologie industriali. E' infatti in costante aumento il numero di mercati, fiere, "farmer market" in cui vengono venduti prodotti tipici in ambito locale, spesso però senza accurati e specifici controlli. Le autorità sanitarie della regione Veneto hanno recentemente autorizzato, per un periodo transitorio, la produzione e vendita diretta di salumi e altri prodotti a base di carne suina fermentati da parte degli allevatori, in ambito locale e sotto la sorveglianza del servizio veterinario competente. Il progetto prevede la messa a punto di un protocollo produttivo che garantisca la sicurezza alimentare attraverso l'individuazione di "parametri chiave" come ad esempio la valutazione dell'acqua libera o del calo peso, che possano essere uno strumento semplice ed efficace per i piccoli produttori locali per controllare la qualità igienico-sanitaria dei loro prodotti.

L'obiettivo di questo progetto è inoltre quello di creare un sistema di monitoraggio microbiologico lungo la filiera produttiva per fornire alle autorità locali gli strumenti per identificare e gestire i potenziali rischi per i consumatori; si vogliono poi acquisire dati che

possano essere utilizzati in un modello di valutazione del rischio per stabilire l'impatto di queste produzioni sulla salute pubblica e definire possibili sistemi di controllo.

Ulteriore obiettivo è quello di valutare anche la qualità igienico-sanitaria degli ambienti di lavorazione che spesso, soprattutto nel caso di *Listeria monocytogenes*, sono la fonte principale di contaminazione dei prodotti alimentari.