

Ricerca corrente IZS VE 17/12

Ristorazione etnica e sicurezza alimentare: problematiche microbiologiche, reazioni avverse, frodi e percezione del rischio da parte del consumatore finale

Responsabile Scientifico: Dr. Renzo Mioni

Il consolidamento dei recenti fenomeni di globalizzazione ed immigrazione hanno portato, anche nel nostro Paese, alla creazione di **filiera produttive che rispecchiano le tradizioni alimentari dei cittadini extra-comunitari**, come ristoranti e fast-food in cui vengono proposti menù di diversa etnia.

Questo settore della ristorazione da qualche anno affianca la nostra tradizione locale con successo ed è articolato in una miriade di esercizi, generalmente di dimensioni piccole e a gestione familiare. La tipologia di attività svolta da tali strutture pone una serie di **problematiche igieniche e sanitarie** che richiedono degli approfondimenti, al fine di tutelare la salute dei consumatori, e, in ultimo, di supportare lo stesso sistema produttivo.

Gli stessi **comportamenti dei consumatori** nei confronti di queste nuove tipologie di alimenti richiedono degli approfondimenti, a causa della loro scarsa conoscenza delle problematiche connesse con la filiera alimentare in generale, ed in particolare **con prodotti, alimenti e modalità d'uso di nuova introduzione** (si veda ad es. il sempre maggiore consumo di pesce crudo).

Il progetto si pone come **obiettivi** quelli di:

- studiare le problematiche sanitarie (prevalentemente microbiologiche e allergologiche) associate alla ristorazione etnica;
- valutare i rischi di frodi alimentari associati alla commercializzazione di prodotti di origine spesso non nazionale;
- verificare la corrispondenza dei prodotti con i requisiti di legge;
- contribuire alla definizione di limiti microbiologici per la ristorazione collettiva, con particolare riferimento a quella etnica;
- proporre agli operatori del settore strategie gestionali per la prevenzione ed il controllo delle problematiche riscontrate, a tutela della loro professionalità;
- conoscere la percezione del rischio da parte dei consumatori nei confronti di nuove tipologie di alimenti che non appartengono alla nostra tradizione alimentare;
- promuovere comportamenti corretti da parte dei consumatori;
- tutelare il consumatore finale.