

RISTORAZIONE COLLETTIVA: CRITICITA' E RISCHI MICROBIOLOGICI RISCONTRATI NELL'AMBITO DI UNA COLLABORAZIONE FRA ISTITUTI ZOOPROFILATTICI

CATERING: CRITICAL ASPECTS AND MICROBIOLOGICAL RISKS IDENTIFIED BY A COLLABORATIVE STUDY BETWEEN ISTITUTI ZOOPROFILATTICI

Saccares S.¹, Migliazzo A.², Montagna C.³, Comin D.⁴, Mioni R.⁴, Decastelli L.⁶, Colmegna S.⁵, Cenci T.⁷, Tonucci F.⁷, Morena V.¹, Marozzi S.¹, Lanni L.¹

¹Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana, ²IZS della Sicilia, ³IZS della Puglia e Basilicata, ⁴IZS delle Venezie, ⁵IZS della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, ⁶IZS delle Regioni Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta, ⁷IZS dell'Umbria e delle Marche.

SUMMARY

The purpose of the collaborative study of seven *Istituti Zooprofilattici* is the harmonization of the documentation, of methods and investigations and assessment criteria for the development of the activities previewed from HACCP in catering. Many authors have highlighted some problems that does not allow, in some cases, to perform risk assessments to different production processes. The main critical aspect emerged during the meetings is the difficulty of comparing data between the different structures involved because they lack uniform categorization of the many types of recipes resulting in considerable difficulty in identified microbiological limits of acceptability for themselves. Therefore it was decided to make a careful survey in order to propose a categorization of most-used recipes.

KEYWORDS

catering; critical aspects; risk assessments; comparing data between the different structures

La presentazione nel 2003 della ricerca "Ristorazione collettiva: razionalizzazione ed armonizzazione di procedure e metodi per la valutazione e verifica dell'autocontrollo" ha portato alla collaborazione tra sette Istituti Zooprofilattici, per armonizzare documentazione, metodiche e criteri d'indagine e valutazione relative alle attività previste dai Piani di Autocontrollo per la Ristorazione Collettiva. E', pertanto, emersa la necessità di aggiornare e uniformare i limiti di accettabilità adottati per la valutazione igienico-sanitaria delle matrici alimentari, soprattutto ove non siano presenti riferimenti di legge. Gli autori hanno suddiviso le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti in sottogruppi che comprendono tutte le matrici alimentari analizzate; per ognuno di questi sono stati

concordati dei valori limite verificando e/o aggiornando o ancora proponendo agli Enti regionali un'eventuale variazione per quelli già disponibili in ambito territoriale. L'adozione comune di tali limiti permette di garantire una valutazione omogenea, su tutto il territorio nazionale, dei parametri igienico-sanitari previsti per la ristorazione collettiva. L'evoluzione del settore e l'attenzione che viene riposta dal Ministero della Salute per i problemi sanitari dovuti alle cattive abitudini alimentari comporta una visione del tutto nuova della sicurezza alimentare, come richiesto dalla recente normativa europea in materia di garanzia del consumatore. In conseguenza di questi nuovi indirizzi si è deciso di revisionare quanto elaborato sino ad oggi al fine di dare indicazioni che possano essere utili sia in fase di

processo, sia in fase di distribuzione, cercando sinergia e collaborazione tra autocontrollo e controllo ufficiale.

La criticità principale emersa è la difficoltà di comparare i dati tra le diverse strutture in quanto manca una categorizzazione uniforme delle innumerevoli tipologie di preparazioni gastronomiche comportando una notevole difficoltà ad individuare limiti microbiologici di accettabilità degli stessi. Pertanto si è deciso di effettuare una attenta ricognizione di quanto esistente sull'argomento al fine di proporre una categorizzazione delle preparazioni gastronomiche per una valutazione omogenea dei dati prodotti dagli istituti al fine di armonizzare le metodiche ed i risultati per la valutazione dei rischi.

BIBLIOGRAFIA

1. Legge 283 del 30.04.1962 art. 5 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. G.U 30 aprile 1962, n.139.
2. D.P.R. 26.3.80 n. 327: " Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n.283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".
3. D.L.vo del 4.02.1993 "Attuazione della direttiva 89/437/CEE concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti". G.U. 18 marzo 1993, n. 64 S.O.
4. O.M. del 7.12.93 - Limiti di *Listeria monocytogenes* in alcuni prodotti alimentari. G.U. del 13 dicembre 1993, n.291
5. D.P.R. del 3.08.1998 "Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 94/65/CE, relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazione a base di carni". G.U. 27 agosto 1998, n. 199
6. Regione Emilia-Romagna (1988) - Centri di Produzione Pasti. Guida per l'applicazione del sistema HACCP. Dossier 37.
7. Ferrari - Iaconi (1999)- Manuale giuridico - tecnico per la ristorazione collettiva Maggioli Editore, II edizione
8. Corgiat Loia G., Mancuso A., Magliola R., Di Falco G. (2002)- Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica - www.regione.piemonte.it
9. Regolamento CE 178/2002 - Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
10. Saccares S. et al. (2003): "Verifica dei piani di autocontrollo in mense aziendali: progetto di collaborazione tra Istituti Zooprofilattici" atti V Congresso S.I.Di.L.V., 258.
11. Raccomandazione Commissione del 19/12/2003 relativa ad un programma coordinato di controlli ufficiali.(Dec.2004/24/CE). G.U. Unione Europea del 10 gennaio 2004
12. Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
13. linee guida al regolamento CE852/04 del 09/02/2006.
14. Regolamento CE 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
15. Regolamento CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
16. linee guida al Regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
17. Linee guida ai Regolamenti CE 882/2007 ed 854/2004
18. Regolamento CE 2073/2005 e regolamento CE 1441/2007 sui parametri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
19. Decreto Legislativo n. 193/2007 attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"
20. Mencaroni G., Scuota S., Capuccella M, Haouet M. H., Cenci T. (2004) - "La verifica analitica in regime di autocontrollo nella ristorazione collettiva - Quattro anni di attività dell'IZS UM (2000-2003)" Webzine Sanità Pubblica Veterinaria, 27 - www.pg.izs.it