



Rischio Microbiologico negli Alimenti Vegetali: Misure di Sicurezza

CONSULENZA IN PILLOLE

A CURA DI: DOTT. DAVIDE BENZI, DOTT. ROBERTO CAPURRO E DOTT.SSA MARINA GUAZZOTTI



Il rischio microbiologico sugli alimenti vegetali: eventi recenti e misure per contenerlo

Il pericolo di contaminazione degli alimenti da microrganismi patogeni, normalmente batteri quali *Escherichia coli*, *Salmonella spp.* e *Listeria monocytogenes*, è ben noto e spesso causa di tossinfezioni che portano alla ospedalizzazione di molte persone, in particolare le più vulnerabili quali anziani, bambini e donne in gravidanza, se non addirittura alla morte come nei casi di listeriosi.

Anche se normalmente le segnalazioni di allerta hanno riguardato più i prodotti di origine animale (es. pesce crudo, formaggi poco stagionati, carni, ecc.), vogliamo porre l'attenzione su due recenti comunicazioni del Ministero della Salute Direzione Generale DIGISAN che riguardano:

- prodotti ortofrutticoli freschi di I gamma da consumare crudi;
- prodotti vegetali trasformati “ready to heat” cioè da consumare previa cottura.

Analizziamo le due situazioni evidenziando le criticità e le possibili misure di contenimento.

Prodotti ortofrutticoli freschi da consumare crudi

Su questa tipologia di prodotti negli ultimi mesi in Italia sono state segnalate allerte per la presenza di *Salmonella strachona* su pomodorini origine Italia-Sicilia, che ha portato alla ospedalizzazione di molti bambini in età scolastica, e per la presenza di *Salmonella enterica* e *Salmonella umbilo* su rucola.

Partendo da questi casi il Ministero della Salute ha diramato in data 4 novembre u.s. una comunicazione inviata a diversi destinatari (Organizzazioni di consumatori, organizzazioni professionali agricole, Codacons, ecc.) che ha per oggetto la “**Gestione rischio microbiologico dei prodotti ortofrutticoli al consumo crudi**” informando che la Commissione Europea ritiene necessario un più approfondito controllo sanitario sulle produzioni agricole e nello specifico gli ortofrutticoli destinati ad essere consumati crudi.

Secondo la nota ministeriale una maggiore sicurezza alimentare la si raggiunge attraverso più azioni, non ultima la comunicazione, sottolineando la necessità di **fornire al consumatore elementi per un “consumo più consapevole degli alimenti vegetali da consumare crudi”** che si traduce nell'immediato in:

- **indicare in modo chiaro e visibile la necessità di lavare questi alimenti prima del consumo:** questo sicuramente al punto vendita ma non si esclude l'opportunità da parte degli operatori del settore alimentare di inserire la dicitura “lavare prima del consumo” direttamente sull'etichetta del prodotto confezionato (anzi diversi retailer lo stanno già chiedendo);
- **esporre al punto vendita questi alimenti vegetali di I gamma nettamente separati da quelli già lavati e pronti al consumo (IV gamma).**

Ma oltre a questo, in un'ottica di responsabilità e di valutazione del rischio, l'invito a tutti i tecnici e agli operatori del settore alimentare è di intraprendere anche queste azioni:

- **In coltivazione/produzione primaria:** consigliabile fare una valutazione del rischio secondo le indicazioni date nella Comunicazione della Commissione UE del 2017 (2017/C 163/01) come strumento di riferimento, almeno in ambito UE, per affrontare la valutazione del rischio microbiologico nei prodotti ortofrutticoli freschi a livello di produzione primaria rivalutando, per le aziende certificate GLOBALG.A.P., quando già intrapreso nel percorso di certificazione.

- **In lavorazione/confezionamento:**

- 1) Il team HACCP/OSA dovrebbe fare un **riesame dell'autocontrollo (HACCP)** rivalutando, se necessario, il pericolo microbiologico per gli ortofrutticoli da consumare crudi;

- 2) fare un **controllo analitico microbiologico mirato** (*Salmonella* spp., *E.coli*) almeno sui prodotti che di recente sono stati causa di allerte (pomodori, rucola). Pur non essendo definito legalmente un LMR, come per le tracce chimiche di pesticidi e di contaminanti ambientali, sicuramente un prodotto finito (potenzialmente a rischio come quelli prima indicati) che risultasse contaminato da *Salmonella* o altri batteri enterici ci deve portare ad indagare meglio il rischio collegato ai metodi di coltivazione e di irrigazione, oltre che essere gestito come non conforme in via precauzionale. Ricordiamo che il Ministero intensificherà i controlli analitici su questi prodotti. L'invito, valutando caso per caso, è quello di integrare se ritenuto necessario il proprio piano di monitoraggio analitico inserendo questi controlli microbiologici.



Alimenti vegetali trasformati: zuppe pronte, vellutate, ecc.

Per questa tipologia di alimenti precotti con data di scadenza, indicati con l'acronimo **REFPEDs (REFrigerated Processed Food with Extended Durability)** e chiamati anche "ready to heat" (pronti da rigenerare), il problema è ascrivibile invece a tossinfezioni causate da Clostridi produttori di tossine, su tutti il *Clostridium botulinum*, la cui pericolosità è ben nota anche al consumatore medio.

La nota ministeriale del 30 ottobre u.s. segnala che **diversi casi di botulismo sono stati associati negli ultimi tempi ad alimenti pronti al consumo quali zuppe pronte, vellutate e passate di verdure poste in vendita nei banchi frigo** la cui sicurezza d'uso è strettamente correlata al mantenimento della catena del freddo ed alla scrupolosa osservazione delle modalità d'uso riportata in etichetta. Nella nota ministeriale si riportano anche le considerazioni fatte dall'ISS (Istituto Superiore di Sanità), su specifica richiesta della Direzione Generale DIGISAN, per valutare come intervenire per contenere il rischio.

L'ISS mette in evidenza alcuni punti deboli per questi prodotti quali l'impossibilità di garantire sistematicamente la catena del freddo a $T^{\circ} < 6^{\circ}\text{C}$ (ad esempio nel tragitto dal punto di vendita al frigo di casa che molto spesso presenta temperature superiori ai 6°C), il non uso di conservanti ad azione antibotulinica, il trattamento termico nel processo di trasformazione spesso non sufficiente a garantire l'abbattimento delle spore ed in ultimo la scarsa acidità del prodotto non tale da contenere lo sviluppo del botulino.

Partendo da tali premesse e considerando che alcune azioni non sono percorribili (es. aggiunta di conservanti, acidificazione del prodotto, ecc.) e altre devono essere messe in pratica dai trasformatori presupponendo tempi lunghi (adeguati challenge test che comprendano sia l'inoculo del *C. botulinum* sia quello della tossina), l'ISS ritiene che "la soluzione più rapida ed efficace" sia quella di indicare sull'etichetta del prodotto in "caratteri ben evidenti" la dicitura "**far bollire il prodotto per almeno 5 minuti**".

Questo perché la bollitura protratta per 5 minuti (che presuppone ovviamente un tempo di cottura totale ben più lungo) risulta essere l'unico trattamento termico in grado di disattivare le tossine botuliniche in maniera facilmente raggiungibile e riconoscibile da ogni consumatore, senza bisogno di rilevare la temperatura con un termometro.

Considerazioni finali

Al momento, le due note del Ministero della Salute (Direzione Generale DIGISAN) non rappresentano disposizioni cogenti ma sicuramente vogliono essere un forte segnale di responsabilizzazione verso tutti gli operatori del settore alimentare, che siano coltivatori, trasformatori o distributori/venditori.

SATA SRL e CADIR LAB SRL, come sempre, sono disponibili e possono supportare i clienti nella gestione e prevenzione di tali aspetti. In ultimo, si rimanda ad una considerazione in merito al prodotto vegetale trasformato e alle sue possibili variazioni di qualità organolettica, in quanto le attuali indicazioni d'uso in etichetta prevedono, per questa fascia di prodotto, una cottura a microonde protratta per al massimo 4 minuti a 750-900 watt o in pentola fino ad ebollizione. Il reparto merceologico del laboratorio Cadir Lab, con il quale SATA collabora, opera nel settore delle analisi comparative e potrebbe offrire un servizio di verifica delle caratteristiche qualitative successiva ai due metodi di cottura.



La squadra di esperti
che ti accompagna oltre,
più avanti.

ALESSANDRIA

FERRARA

SAN BENEDETTO
DEI MARSI

FOGGIA

SCICLI

CONTATTI:

SATA SRL

Strada Alessandria 13
15044 - Quargneto (AL)
Tel. 0131 219925
info@satasrl.it
www.satasrl.it

Seguici su LinkedIn



SATA S.R.L.