

L'IMPORTANZA DELLA CORRETTA CONSERVAZIONE DOMESTICA DEI PRODOTTI FRESCI

Paolo Aureli, Dipartimento SPVSA, Istituto Superiore di Sanità

Da lunga data nei paesi sviluppati la produzione e l'immissione sul mercato dei prodotti alimentari è soggetta a norme sanitarie per garantire un elevato livello di tutela dei consumatori relativamente alla sicurezza d'uso degli alimenti. Così, le Autorità nelle varie epoche hanno emanato disposizioni con cui garantire che gli alimenti a rischio non fossero immesse sul mercato ed hanno predisposto opportuni meccanismi con cui individuare i problemi di sicurezza degli alimenti.

Ai giorni nostri, inoltre, da quando è diventato chiaro che ogni anello della catena di produzione degli alimenti poteva presentare un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare, si è ritenuto necessario considerare la catena alimentare come un unico processo e come tale da sottoporre a controllo in maniera più interconnessa. Per effetto di ciò, ogni operatore deve garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al suo controllo soddisfino i requisiti di igiene previsti dalle normative vigenti e predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti (quelle che compongono il cosiddetto piano di autocontrollo), basate sui principi del sistema HACCP.

Nel caso in cui gli alimenti che sono sotto il controllo dell'operatore non possano essere conservati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, l'operatore deve anche assicurare e mantenere per loro la catena del freddo. Questo naturalmente comporta la disponibilità di adeguate strutture in cui immagazzinare a temperatura controllata i prodotti, la disponibilità di strumenti con cui controllare in continuo e registrare la temperatura nonché la disponibilità di mezzi con cui trasportarli anche questi atti a mantenere gli alimenti in condizioni adeguate di temperatura e muniti di apparecchiature di controllo e di registrazione.

Latte e molti derivati lattiero caseari per le loro caratteristiche compositive e per certi fattori intrinseci (contenuto d'acqua e pH) necessitano che venga loro assicurata la catena del freddo.

Proprio grazie al mantenimento di appropriati valori di temperatura durante tutta la loro vita commerciale, cosa che si può ottenere appunto assicurando la continuità della catena del freddo, è possibile fermare o rallentare il deterioramento dovuto o favorito dall'attività metabolica dei microrganismi contaminanti. Si ricorda che il deterioramento è il complesso delle trasformazioni che rende un alimento inaccettabile dal consumatore; le trasformazioni che l'alimento subisce possono essere di vario tipo, fisico (cambiamenti della consistenza), chimico (ossidazione dei grassi con la comparsa di rancidità, cambiamenti del colore) ma quelle che più interessano ai fini della presente comunicazione sono quelle conseguenti al metabolismo microbico con produzione di sapori e/o odori sgradevoli o addirittura con accumulo/persistenza di agenti pericolosi per la salute.

Quanto questo processo, la conservazione degli alimenti ed in particolare quella degli alimenti deperibili, sia importante ai fini della sicurezza d'uso e più in generale della qualità e quanto sia difficile da assicurare, dato i possibili sbalzi che la temperatura può subire lungo la catena distributiva, è testimoniato dall'invito che l'operatore della produzione di alimenti come responsabile in via principale della sicurezza, ha ricevuto dalle autorità comunitarie perché

stabilisca la data di scadenza degli alimenti sulla base di parametri microbiologici conformi a valori di riferimento tollerati.

Da quanto sopra riportato appaiono chiari i numerosi e stringenti obblighi che gli operatori della produzione alimentare devono osservare prima di poter immettere i propri prodotti sul mercato (selezione dei fornitori, identificazione, aggiornamento e controllo dei pericoli ai punti critici, applicazione di buone pratiche igieniche, formazione degli addetti, attivazione ed costante implementazione di un sistema di assicurazione della qualità) e si intuiscono le conseguenti attività di verifica che le Autorità preposte svolgono per assicurare il rispetto delle normative (in particolare l'esistenza di un efficiente ed esauriente "piano di autocontrollo") e, conseguentemente, la tutela dei consumatori.

In effetti, con poche e talvolta clamorose eccezioni, le produzioni alimentari industriali, in particolare quelle del settore lattiero caseario, non sono annualmente coinvolte in episodi di tossinfezione alimentare. I dati dell'OMS (2001) limitatamente alla regione europea ne sono un eloquente testimonianza. Per contro, sono soprattutto gli alimenti preparati e consumati in casa oltre quelli delle strutture della ristorazione collettiva causa di circa la metà degli eventi epidemici di tossinfezione alimentare e nello stesso ambito di circa un terzo del numero complessivo dei casi di malattia.

Consapevoli del fatto che le tossinfezioni alimentari di origine domestica siano un fenomeno sottovalutato, l'ISS ha raccolto ed analizzato le informazioni su tale problematica al fine di sollecitare le autorità ad avviare più efficaci e mirate azioni educativo-formative per i consumatori, utili ai fini della prevenzione (Aureli P e Orefice L: Alimentazione sicura in ambito domestico: obiettivi e raccomandazioni per la prevenzione e sorveglianza delle tossinfezioni alimentari. Rapporti Istisan 06/27).

Dai dati emerge che le modalità di preparazione-conservazione domestica degli alimenti possono vanificare gli sforzi che i produttori primari e i trasformatori fanno per garantire ai consumatori prodotti sicuri. Mentre, infatti, le industrie alimentari e gli addetti alla distribuzione, alla vendita e alla somministrazione di alimenti sono come sopra già riportato vincolati al rispetto di normative comunitarie e nazionali a carattere preventivo, essendo altresì soggetti a sanzioni applicate dalle autorità di controllo, la sicurezza alimentare dal momento dell'acquisto dei cibi dipende essenzialmente dai consumatori.

Per la verità i consumatori, pur non escludendo che la manipolazione/conservazione degli alimenti in ambito domestico possa dar origine a tossinfezioni alimentari, mostrano atteggiamenti relativamente contraddittori. Così se da una parte, sembrano in larga parte ben consapevoli che la conservazione di un alimento a temperatura inadeguata è un fattore di rischio per la sicurezza e che è necessario conoscere la temperatura del frigorifero per ridurre i pericoli, dall'altra risulta che: 1) meno di un quarto conosce la temperatura del proprio frigorifero ; 2) dal 5 al 20% degli alimenti rinvenuti nei frigo dei consumatori presentava una temperatura maggiore di 10°C; 3) i consumatori che hanno il frigo con l'indicatore della temperatura o la misurano sono assai pochi (circa il 10 %); 4) il 50 % degli intervistati dichiara che non sempre si lava le mani prima di manipolare prodotti freschi;

Inoltre, risulta che I consumatori tendono a mantenere più a lungo il prodotto che è stato confezionato dall'industria che quello acquistato e confezionato dal supermercato.

E' evidente pertanto che per una efficace prevenzione dei pericoli alimentari in ambito domestico siano avviate iniziative a favore dell'informazione formazione dei consumatori, che le industrie suggeriscano il periodo di tempo entro cui il prodotto una volta aperta la confezione debba essere consumato, che aumenti l'immissione in commercio di apparecchi frigo dotati di display della temperatura.