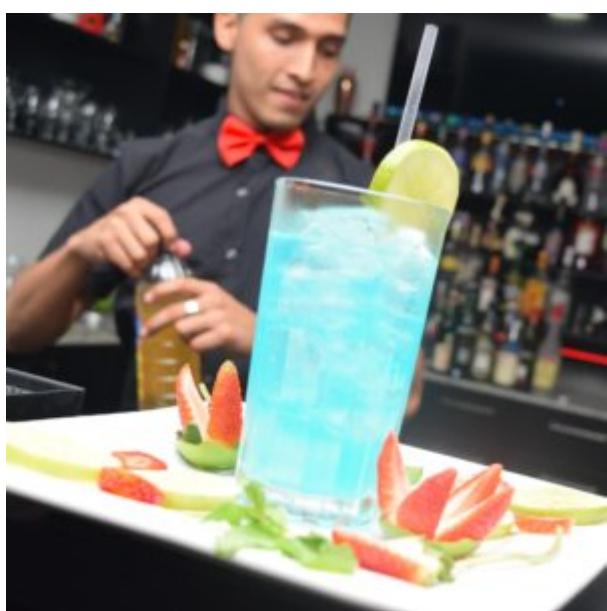


7 Agosto 2017

Sicurezza alimentare, occhio al ghiaccio

I cubetti che rinfrescano bevande e cocktail possono nascondere insidie per la salute, come ha mostrato anche una recente inchiesta della Bbc. Andrea Comotti (Ascom) illustra le criticità del prodotto e la corretta prassi per gli esercenti



Anche il locale più attento può scivolare... sul ghiaccio. Trasparenti alla vista e neutri nel sapore, i tintinnanti cubetti che rinfrescano bibite e drink – e che sciogliendosi vengono ingeriti – non sono esenti da rischi di carattere sanitario. Lo ha recentemente evidenziato la trasmissione della Bbc Watchdog, che ha analizzato il ghiaccio di alcune catene

internazionali come Starbucks, Costa o Caffè Nero, trovando tracce di batteri coliformi fecali dal 30 al 70% dei campioni, a seconda dell'insegna. Qualche anno fa ci aveva già pensato Valerio Staffelli di Striscia la Notizia, con prelievi in incognito in bar, fast food e discoteche, a portare alla luce contaminazioni da batteri patogeni in alte concentrazioni.

Le indagini sino ad ora non sono state numericamente ampie, ma i risultati sono concordi nell'evidenziare una criticità, non certo una volontà fraudolenta, ma una sottovalutazione del tema sì. L'attenzione in ogni caso sta crescendo. Complice la nascita di numerose realtà industriali che si occupano di produzione e distribuzione di ghiaccio alimentare, l'Inga - Istituto nazionale del ghiaccio alimentare ha realizzato, nel 2015, il "Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare". Approvato dal Ministero della Salute, contiene anche un'utile sezione dedicata all'autoproduzione negli esercizi di somministrazione. In Sicilia, patria delle granite, invece, la Regione ha scelto di creare nell'ambito dei servizi di sicurezza alimentare una speciale sottosezione dedicata al ghiaccio.

Noi ci siamo rivolti ad Andrea Comotti, responsabile dell'area Gestionale dell'Ascom di Bergamo, per saperne di più e conoscere tutti i comportamenti corretti per servire un ghiaccio sicuro.



Andrea Comotti

Quindi il ghiaccio non è un alimento sterile?

«Il congelamento dell'acqua evita lo sviluppo microbico, il ghiaccio però non possiede azione microbicida, i microrganismi presenti sono eliminati solo parzialmente e con tempi di congelamento lunghi».

Eppure l'acqua è potabile...

«La responsabilità dell'ente gestore della distribuzione dell'acqua termina nel punto di presa dell'utente, da lì in poi è in carico al gestore del locale. Per quest'ultimo, una buona prassi potrebbe cominciare dal prevedere un'analisi periodica della potabilità dell'acqua, dopodiché è fondamentale assicurare un'accurata pulizia e manutenzione della macchina per la produzione del ghiaccio. Se il ghiaccio è prodotto in buone condizioni igieniche e da acqua potabile non presenta rischi per la salute del consumatore sotto il profilo microbiologico».

Cosa può succedere dopo?

«La fasi critiche sono la manipolazione e la conservazione. Il ghiaccio deve essere raccolto in contenitori per alimenti, che devono essere mantenuti puliti e sanificati, utilizzando attrezzi dedicati come palette, cucchiai e pinze per evitare

contaminazioni crociate con altri alimenti contenenti allergeni o sviluppi microbici. Non è sicuro, ad esempio, prelevare il ghiaccio direttamente con il bicchiere perché l'esterno viene toccato con le mani e quindi non è mai abbastanza pulito. Ovviamente vanno rispettate tutte le regole per la manipolazione degli alimenti, ossia l'igiene delle mani, degli abiti, della postazione. Durante l'utilizzo, inoltre, il ghiaccio deve essere conservato in contenitori isolati termicamente e richiusi dopo ogni prelievo, consiglia il Manuale».

Quali altre insidie può nascondere un cubetto di ghiaccio?

«Potrebbe contenere corpi estranei, dannosi se ingeriti, oppure essere contaminato da sostanze chimiche».

Insomma, gli esercenti devono occuparsi anche della sicurezza del ghiaccio...

«In realtà non si tratta di adempimenti troppo gravosi. Ciò che manca è probabilmente una consapevolezza diffusa dell'importanza di trattare il ghiaccio come si fa con gli altri alimenti. Dal canto nostro, come Ascom, stiamo integrando nel manuale di autocontrollo Haccp anche questo capitolo, così da rendere più semplice una produzione e un utilizzo corretto».



Bar, ristoranti, negozi e alberghi possono verificare la qualità dell'acqua

che utilizzano e che forniscono ai clienti grazie all'apposito servizio di analisi promosso dall'Ascom di Bergamo. Dei tecnici preleveranno dei campioni e restituiranno i dati sulla sicurezza di quanto sgorga da rubinetti, macchine di depurazione, gasatori e refrigeranti, ma anche sulle caratteristiche fisiche e chimiche dell'acqua.

Ascom Confcommercio Bergamo - Area Gestionale

tel. 035 4120181-129

gestionale@ascombg.it