



Milano, 9 agosto 2019 - Scarsa igiene, mancanza di sanificazione dei macchinari, manipolazione impropria: sono diverse e numerose le cause della contaminazione del ghiaccio che finisce nei nostri bicchieri, a casa e fuori casa. Si tratta di un problema su cui, con l'arrivo dell'estate, diventa sempre più urgente intervenire, per prevenire ogni possibile ricaduta negativa sulla salute, soprattutto quella dei soggetti più deboli, come bambini e anziani.

È un tema che è stato evidenziato recentemente anche su alcuni media nazionali, dove l'Istituto Nazionale per il Ghiaccio Alimentare INGA - l'associazione che raccoglie le più importanti aziende nazionali produttrici di ghiaccio alimentare e che lavora per studiare, promuovere e diffondere una corretta informazione sul Ghiaccio Alimentare - ha sottolineato l'importanza di attenersi a quelle poche e basilari regole per tutti coloro che producono o autoproducono ghiaccio alimentare che viene a diretto contatto con altri alimenti o lo stesso consumatore.



Dott. Carlo Stucchi

Da una ricerca condotta da INGA, in collaborazione con l'assessorato alla Salute della Regione Sicilia e le Asp della Regione, è infatti emerso che circa 1 locale su 4 produce e utilizza ghiaccio non conforme alle normative, risultando contaminato per una mancanza di attenzione igienica nella fase della produzione, della conservazione e della manipolazione.

Un dato che ha incoraggiato l'INGA, ormai un vero e proprio riferimento, in Italia e in Europa, per la tutela della sicurezza dei consumatori, a rendere ancora più incisivo e capillare il suo intervento al fianco delle aziende, degli operatori di settore e dei gestori dei locali. A partire dalla Sicilia, territorio tradizionalmente legato alla produzione di ghiaccio, che al momento è l'unica regione ad essersi occupata della questione, elaborando un piano regionale estremamente utile per intervenire sulla problematica, più diffusa di quanto si pensi.

Già nel 2015, INGA pubblicava il Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare, approvato dal Ministero della Salute, vademecum tuttora unico nel suo genere in Europa dedicato all'approfondimento degli aspetti igienici e di sicurezza alimentare legati alla produzione industriale di ghiaccio confezionato e alla produzione per autoconsumo (nei locali e a casa) di ghiaccio alimentare.

Sono seguite pubblicazioni di materiali informativi per aziende, operatori di settore e semplici consumatori, e di strumenti pratici, come la check-list per l'autovalutazione da parte degli stessi operatori della propria produzione di ghiaccio, fino alle collaborazioni con le Autorità e le associazioni di settore, con l'obiettivo primario di fare informazione, affinché il ghiaccio alimentare resti privo di contaminanti fisici, chimici, ma soprattutto biologici, e, quindi, sicuro per il consumatore.

In particolare, per supportare al meglio gli esercenti che autoproducono ghiaccio, INGA ha attivato una stretta collaborazione con la Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) – una collaborazione di fondamentale importanza per assicurare la salubrità e l'igiene del ghiaccio alimentare.

“Sebbene la situazione sia migliorata rispetto al passato, c'è ancora molta strada da fare. Un operatore su quattro non produce correttamente il ghiaccio alimentare - ha affermato Carlo Stucchi, Presidente INGA - Il passo fondamentale è prevenire situazioni ad alto rischio di contaminazione attraverso un'educazione consapevole alla produzione e all'utilizzo del ghiaccio, che tuttora stenta ad essere considerato un alimento”.

Non tutti, infatti, sono consapevoli del fatto che il ghiaccio alimentare, che sia utilizzato come refrigerante (ad esempio nelle preparazioni culinarie) o come ingrediente, va considerato a tutti gli effetti un alimento - e quindi trattato prestando la massima attenzione a come viene prodotto, manipolato e conservato - con il risultato che la tendenza generale è quella di sottovalutare il rispetto di norme e prassi igieniche.

Il ghiaccio può essere infatti contaminato da diverse specie di batteri agenti chimici a causa dell'utilizzo di acqua non pura e/o di carenze igieniche in fase di stoccaggio, manipolazione e utilizzo, con conseguenze per i consumatori che vanno da piccoli disturbi che possono colpire un individuo sano, a effetti ben più gravi se a consumare ghiaccio contaminato sono bambini, persone anziane o malate.

Anche quest'anno sono stati molteplici gli episodi che hanno interessato piccole e medie imprese che non hanno superato i necessari controlli per la sicurezza alimentare. Ma il rischio si rivela alto anche per le produzioni casalinghe, a cui sempre più famiglie ricorrono nei caldi mesi estivi.

Per questo INGA ha ideato un utile e pratico decalogo delle regole da rispettare per fare il ghiaccio in casa in tutta sicurezza: dalla corretta pulizia del freezer e delle vaschette per il ghiaccio, alle temperature e

ai tempi di conservazione, fino alla manipolazione dei cubetti. Per ovviare al rischio contaminazione, tanto a casa quanto nei locali, il consiglio è quello di affidarsi ad aziende certificate che producono ghiaccio alimentare confezionato: la strada giusta per tutelare al meglio il mercato, ma soprattutto la salute del consumatore.

Le 10 regole del ghiaccio sicuro in casa

Il Manuale di Prassi corretta per la filiera del ghiaccio è destinato all'Industria e alle medie e medio-piccole realtà commerciali di autoproduzione. Ciò non esclude che, anche utilizzando il freezer/congelatore di casa, sia opportuno seguire alcune semplici regole di igiene, per assicurare a famiglia e ospiti un ghiaccio, che sia fatto in casa o acquistato confezionato, a prova di contaminazione.

Se si usa il freezer/vano congelatore:

1. Pulizia del vano refrigerante ogni volta che si accumulano residui di cibo (nonostante sia surgelato) o ghiaccio sulle pareti, che incamera ogni eventuale residuo e può comunque sfarinarsi e cadere sulle vaschette portaghiaccio.
2. Pulizia delle vaschette, con normali detersivi per i piatti, prima di ogni nuovo utilizzo.
3. Refrigerazione rapida dell'acqua posta nelle vaschette a -18°C.
4. Conservazione ad almeno 5 -10 °C sotto lo zero, per evitare liquefazioni (terreno ideale per sviluppo microbico) e ricongelamenti.
5. Isolamento delle vaschette da quanto contenuto nel freezer/congelatore: coprendole una per una con foglio di alluminio o utilizzando i sacchetti appositi, si possono poi impilare e porre tutte insieme in un contenitore della giusta misura.
6. Conservazione del ghiaccio per non più di 4-6 settimane dalla preparazione.
7. Utilizzo del ghiaccio conservato in ciascuna vaschetta in una volta sola (scartare quello non immediatamente utilizzato).
8. Facilitare la fuoriuscita dei cubetti dalle vaschette ponendole brevemente a contatto con acqua calda.
9. Utilizzare pinze o cucchiaini puliti per trasferire il ghiaccio nei bicchieri, vassoi, piatti o nel tritaghiaccio.
10. Attenzione alla pulizia del macchinario usato per tritare il ghiaccio.

Nel caso di frigoriferi provvisti di preparatore automatico di ghiaccio, si consiglia di seguire le procedure di manutenzione e sanitizzazione dell'apparecchio, contenute nei libretti d'istruzione. In alternativa, si può acquistare il ghiaccio confezionato già pronto all'uso (al supermercato) purché da aziende certificate.