

Qualità microbiologica del ghiaccio aggiunto a derrate alimentari o bevande



Numero di campioni analizzati: 48
Campioni non conformi: 9 (19%)

Introduzione e obiettivi della campagna

Il ghiaccio è una derrata cui generalmente non si presta particolare attenzione e sovente le condizioni igieniche di fabbricazione e/o conservazione non sono soddisfacenti. Il ghiaccio ha molteplici utilizzi: oltre alla preparazione di cocktails e al raffreddamento delle bevande, viene impiegato anche per la produzione di salsicce o per la conservazione di derrate facilmente deperibili (es. prodotti ittici). Una scarsa pulizia della macchina del ghiaccio e una manipolazione non corretta dello stesso, possono favorire una contaminazione batterica. Anche quest'anno il Laboratorio cantonale ha voluto proporre una campagna sul ghiaccio, con lo scopo di verificarne la qualità microbiologica.

Basi legali

Il ghiaccio aggiunto a derrate alimentari o bevande deve soddisfare i requisiti microbiologici presenti nell'allegato 1 dell'Ordinanza del DFI sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico (OPPD). I

Descrizione dei prelievi e parametri determinati

Nel 2019 sono stati prelevati 48 campioni di ghiaccio presso 45 attività distribuite su tutto il territorio cantonale:

Metodiche

Le analisi sono state eseguite, secondo metodi normati (ISO), validati AFNOR, o validati internamente, lo stesso giorno del prelievo o al più tardi entro le 24 ore dallo stesso.

Risultati e conclusioni

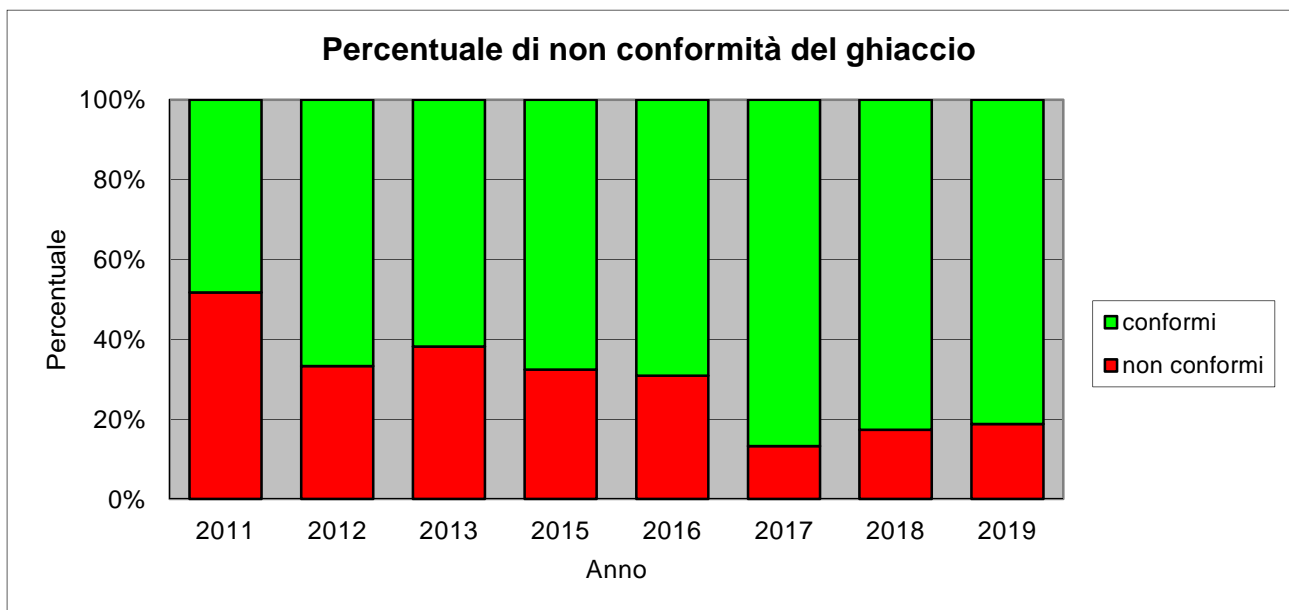
Nove campioni (19%) sono risultati non conformi all'OPPD. In 6 campioni sono stati trovati batteri di origine fecale (*E. coli* e/o Enterococchi) e in 4 campioni è stata rilevata la

presenza di *Pseudomonas aeruginosa* che è indice di una scarsa igiene di produzione e/o conservazione del ghiaccio.

Per la produzione di ghiaccio viene utilizzata dell'acqua potabile, controllata regolarmente dalle aziende dell'acqua potabile ed è generalmente di ottima qualità. Le contaminazioni riscontrate sono pertanto da attribuire a una carenza nella gestione delle macchine del ghiaccio. Le mancanze riscontrate più frequentemente sono l'assenza di un piano di pulizia regolare e di un contratto di manutenzione per le macchine del ghiaccio (ad esempio nessuna sostituzione dei tubi che se usurati o danneggiati possono facilmente contaminare il ghiaccio).

I dati del 2019 sono in linea con quelli degli ultimi due anni e confermano una tendenza positiva rispetto agli anni precedenti dove la percentuale di non conformità era superiore al 30%. Sicuramente i controlli del Laboratorio cantonale hanno contribuito a sensibilizzare maggiormente gli operatori sulle problematiche della gestione delle macchine del ghiaccio.

Percentuale di non conformità del ghiaccio aggiunto a derrate alimentari (campagne eseguite negli anni 2011-2019)



Ricordiamo alcune regole fondamentali per la fabbricazione e manipolazione del ghiaccio:

- La macchina del ghiaccio va controllata e pulita regolarmente, in modo da impedire l'annidarsi di sporcizia e batteri;
- Il ghiaccio va prelevato dalla macchina con l'apposita paletta e inserito in un contenitore pulito e adatto ad uso alimentare;
- Dal contenitore il ghiaccio va sempre prelevato con le pinze o con l'apposito cucchiaino forato. Non è igienico, né tanto meno professionale prendere i cubetti con le mani!
- Il contenitore posto al bancone va protetto da eventuali fonti di contaminazione.

Bellinzona, 23.01.2020