

IL CONTROLLO SANITARIO NELLE IMPRESE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA NELLA PENISOLA SORRENTINA: RISULTATI PRELIMINARI

Dott. Cangiano Salvatore¹

Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro

Keywords: Ristorazione collettiva, Controllo ufficiale, regolamenti Comunitari.

Summary

The catering of Penisola Sorrentina offers its services to a wide clientele of different origin and provenance. The Penisola Sorrentina is often the site of important national and international conferences. Under these conditions the SIAeN service must always provide punctual and regular health checks in order to ensure food security in the market of public catering. In this study we refer to the results of sanitary checks performed during the period 1 January 2014 to 31 August 2014.

Introduzione

I comuni della penisola sorrentina ed in particolare Sorrento, oltre che accogliere turisti provenienti da ogni parte del mondo, sono spesso sede di importanti eventi culturali di portata nazionale e internazionale. Di conseguenza, gli addetti alla ristorazione collettiva sono obbligati a mantenere un alto livello di qualità del servizio offerto al fine di soddisfare i gusti alimentari di una clientela eterogenea per origine e provenienza. L'Italia è notoriamente la patria del "mangiare bene" ed i ristoratori di Sorrento, consapevoli di ciò, per accreditare sempre più la qualità del servizio offerto, mantenendo sempre attuale il citato riconoscimento, si sono dimostrati negli anni ben disposti ad accogliere tutte quelle innovazioni tecnologiche che garantissero la qualità e la tracciabilità degli alimenti, a partire dalla materia prima e per tutto il processo di trasformazione, fino alla somministrazione del prodotto finito. Il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione centrale

¹ AZIENDA SANITARIA LOCALE NAPOLI 3 SUD - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE - DIRETTORE Dr. Ivan Giuseppe La Rocca

ORGANICO PARTECIPANTE: Dr.ssa Raffaella Serrapica – TDP Dr. Cangiano Salvatore,
TDP Dr. Ciro Sabato Visone – TDP De Rosa Michele

unitamente alle Unità Operative Prevenzione Collettiva e Veterinarie territoriali afferenti alla ASL NA 3 SUD ha esercitato l'attività di vigilanza igienico sanitaria sulle attività di produzione, trasformazione, preparazione e somministrazione di prodotti alimentari dei comuni di Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant' Agnello, Sorrento e Massalubrense. L'attività di vigilanza è programmata annualmente, tenendo conto di svariati fattori di priorità tra i quali, per il corrente anno, si è ritenuto doveroso annoverare anche il Congresso Nazionale SIDILV (Società Italiana di Diagnostica Veterinaria) edizione n° XVI, che si terrà a Sorrento. Le imprese che effettuano il servizio di ristorazione collettiva di tipo commerciale dell'area di competenza dell' ASL Napoli 3 sud- Penisola Sorrentina sono n° 700 circa di cui 223 appartenenti al comune sede congressuale presso cui, per tutto il periodo di studio, si è concentrata prevalentemente l'attività di vigilanza.

Materiali e metodi

Campionamento

Nel periodo compreso tra 1 gennaio 2014 e il 31 agosto 2014 sono state condotte ispezioni presso 85 imprese alimentari di cui 39 nel comune di Sorrento. Le azioni intraprese sono state dettate dall'obbligo di dare riscontro a precise norme in materia tra le quali il Regolamento Ce n° 852 del 2004, Regolamento CE n° 178 del 2002(2,3) e D.M 23/07/2003. Nel corso dei controlli ufficiali, sono stati prelevati, in alcune strutture di somministrazione, n.77 campioni di alimento di cui 13 costituite da carne cruda, 22 carne cotta, 21 prodotti della pesca, 15 formaggi, 6 fra ortaggi e frutta. Gli esami condotti sui citati alimenti hanno riguardato la ricerca di indicatori di igiene quali *Escherichia coli*, batteri solfito riduttori che crescono in condizioni di anaerobiosi, *Bacillus cereus*, *Enterobacteriaceae*. Diversamente le indagini eseguite per indicatori della sicurezza alimentare hanno riguardato i parametri di *Salmonella* spp, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* sierotipo O 157. I campioni di ortaggi e frutta effettuati per il piano di monitoraggio per la ricerca residui fitosanitari. I campioni per l'esame microbiologico, dopo il prelievo, eseguito utilizzando guanti e pinze sterili, sono stati collocati in contenitori sterili e trasportati a + 4°C, nella stessa giornata del prelievo, all'istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno territorialmente competente.

Controlli microbiologici

Le indagini microbiologiche sono state eseguite impiegando le seguenti metodiche: per la ricerca di *Escherichia coli* è stata utilizzata la metodica EN ISO16649-1:2001; per la ricerca di *Salmonella* è stata impiegata la metodica UNI EN ISO 6579-2008; per la ricerca di *Listeria monocytogenes* è stata impiegata la metodica UNI EN ISO 11290-1 o 2:2005, mentre per il conteggio del patogeno mediante la tecnica MPN, è stata utilizzata la metodica descritta sull' O.M. 07/12/1993(1); per la conta di Enterobacteriaceae a 37°C è stata impiegata la metodica UNI EN ISO 21528-2:2004; per la ricerca di *Bacillus cereus* è stata impiegata la metodica UNI EN ISO 7932-2005. Infine la ricerca *E.coli* O157 e la ricerca di batteri solfito riduttori che crescono in condizioni di anaerobiosi è stata eseguita impiegando rispettivamente le metodiche UNI EN ISO 16654:2003 e ISO 15213:2003.

Risultati e Discussione

I fattori di priorità prestabiliti ai fini programmatici per la scelta delle imprese sono stati i seguenti: (1) numero di imprese presenti nel comune; (2) criticità dell'impresa in degli alimenti trattati e delle lavorazioni attuate; (3) storia pregressa dell'impresa, privilegiando la capacità di ciascuna di dimostrare di applicare in modo corretto l'autocontrollo e le corrette pratiche igieniche di lavorazione. Le ispezioni sono state condotte da personale SIAeN e personale UOVet nel rispetto di quanto stabilito dai regolamenti comunitari che orientano le modalità con cui devono essere eseguiti i controlli ufficiali che prevedono verifiche su tutta la filiera di produzione al fine di garantire la rintracciabilità degli alimenti. Sono state sottoposte a controllo ufficiale 91 imprese alimentari di cui n° 62 indirizzate alla ristorazione collettiva di tipo commerciale e n° 16 dedicate alla ristorazione sociale (mense scolastiche, ospedaliere, case di riposo) (tab.1). Le risultanze delle ispezioni sono riportate nella tab. 2,3,4. In dettaglio, nel corso dei controlli ufficiali su 91 imprese controllate da personale qualificato SIAeN e Vet ha provveduto ad aprire 45 non conformità significative e n° 15 gravi. I sequestri amministrativi sono stati 4, mentre in un solo caso si è ritenuto effettuare il sequestro giudiziario. I provvedimenti di sequestro amministrativo si sono resi necessari in 4 occasioni nelle quali il gestore violava l'art. n°18 del Regolamento CE n° 178 del 2002, non garantendo la rintracciabilità dell' alimento. Sempre nell'ambito dei 4 sequestri amministrativi , due gestori detenevano alimenti scaduti ed in tal modo incorrevano nella violazione dell' art n° 19 del medesimo Regolamento. Infine, in tre circostanze il gestore violava l'articolo n° 4 del Reg 178/CE non garantendo i requisiti igienici degli alimenti e due gestori non esibivano la prevista

documentazione, contravvenendo nuovamente al sopra riportato articolo. Tutti gli esami microbiologici sono risultati negativi per quanto riguarda la sicurezza alimentare, anche quelli richiesti a seguito di rilevamento di situazioni ritenute critiche ai fini dei requisiti igienico sanitari. Il presente studio, sebbene riferito ad un periodo temporale limitato, conferma la buona qualità dei processi produttivi delle imprese sottoposte al controllo ufficiale. I requisiti microbiologici, sempre negativi, mostrano la buona qualità dell'attività svolta negli anni addietro da personale addetto al controllo della ristorazione e la consapevolezza da parte di chi opera nel settore alimentare che la qualità del servizio deve essere tenuta a livelli sempre molto elevati, soprattutto in funzione del fatto che un qualsiasi evento, in particolare un evento di tossinfezione alimentare collettiva, produrrebbe effetti negativi gravi per l'intera economia locale che si basa prevalentemente sul turismo nazionale ed internazionale, compreso quello legato ad eventi culturali.

Bibliografia

- 1) Ordinanza Ministeriale del 07 dicembre 1993. Limiti *Listeria monocytogenes* in alcuni prodotti alimentari. GU serie generali n° 291 del 13 dicembre 1993.
- 2) Regolamento CE n° 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce i principi ed i requisiti della Legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- 3) Regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari
- 4) Willis C., Elviss N., Aird H., Fenelon d., McLauchlin J., Evaluation of hygiene practices in catering premises at large-scale events in the UK; identifying for the Olympics 2012, Public Health 2012 Aug. 126,8,646-56.
- 5) "Vigilanza ed Ispezione nella Ristorazione Collettiva in Penisola Sorrentina nel periodo 2004-2008" Atti Congresso SISVET 2012

Tabella n° 2: Sequestri dal 01/01/2014 al 31/08/2014

Sequestri Giudiziari	Sequestri amministrativi	Processi verbali di contravvenzione	Non Conformità significative	Non Conformità gravi
<u>1*</u>	<u>4</u>	<u>17</u>	<u>45</u>	<u>15</u>

* Art.515 CP

Tabella n° 3: Tipologia Sequestri Amministrativi

Articolo n° 18 Reolamento CE n° 178/2002 (prodotti privi di qualsiasi tracciabilità) 2

Articolo n° 19 regolamento CE n° 178/2002 (alimenti scaduti) 2

Tabella n° 4 : Descrizioni Non Conformità gravi

Descrizione Norme Violate

Articolo 4 Regolamento Ce n° 852/2004 (mancata esibizione della prevista documentazione)

Articolo 5 Regolamento CE 852/04 (mancata applicazione delle procedure)

Articolo 18 Regolamento CE 178/2002 (alimenti privi di tracciabilità)

Articolo 19 Regolamento CE 178/2002 (alimenti scaduti)

Articolo 4 Regolamento CE 852/2004 (requisiti igienici)
