

POLIZIA COMMERCIALE: I cubetti di ghiaccio del bar. Quello che occorre sapere.

- **i cubetti del ghiaccio serviti nei bar nei cocktail o nelle bibite potrebbero essere un concentrato di batteri che mettono a rischio la salute dei consumatori. Tratto da : autore Piero Nuciari**

Ne aveva parlato qualche tempo fa un servizio di Striscia la notizia: i cubetti del ghiaccio serviti nei bar nei cocktail o nelle bibite potrebbero essere un concentrato di batteri che mettono a rischio la salute dei consumatori. Nel servizio Staffelli aveva prelevato del ghiaccio dai bicchieri di alcuni bar di Milano e lo aveva fatto analizzare da un laboratorio con esiti preoccupanti, visto che erano state trovate alte concentrazioni di coliformi fecali, escherichia coli, enterococchi, pseudomonas.

Decisamente preoccupante visto che parliamo di bar italiani dove dovrebbero essere rispettati i dettami dell'Haccp in vigore a livello europeo.

Tuttavia è da precisare che il servizio non voleva essere la denuncia sullo stato igienico di tutti i bar italiani, visto che i bar presi in considerazione erano solo di una città, ma voleva solo evidenziare quanto dell'innocuo ghiaccio fosse potenzialmente pericoloso per la salute dei consumatori, visto che, nonostante la bassa temperatura, non è immune da contaminazioni batteriche soprattutto se trattato in modo non igienico.

E' da evidenziare che il ghiaccio è così importante (e delicato) che in Italia esiste l'Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare, un'associazione di aziende che producono ghiaccio, che con la collaborazione di noti professionisti, ha

addirittura creato un manuale per gli operatori del settore, per il corretto utilizzo di questo alimento, approvato anche dal ministero della Salute.

Alcune precisazioni

L'idea di produrre ghiaccio nasce nel 1917 negli Stati Uniti. Con il tempo questo processo si è diffuso in tutto il mondo ed è stato migliorato, fino alla creazione recente di ghiaccio con purezza certificata.

Il ghiaccio in ambito alimentare è da considerare un alimento a tutti gli effetti e deve essere prodotto a partire da acqua idonea al consumo umano ai sensi della vigente legislazione in materia.

Nonostante la sua bassa temperatura di conservazione, è da evidenziare che non ha un effetto battericida sugli organismi. Anche se è in grado di modificarne il metabolismo e le capacità di sviluppo, non riesce tuttavia ad eliminarli completamente, visto che durante la fase di scongelamento alcune di queste cellule possono ricostituirsi e generare microorganismi nuovamente vitali.

Per questo motivo da sempre viene raccomandato ai turisti di evitare il ghiaccio nelle bibite, visto che è una delle cause di infezioni e gastroenteriti contratte durante i viaggi in alcuni paesi al mondo.

Numerosi studi e indagini effettuate dalle autorità sanitarie nazionali e mondiali (Ministero della Salute Italiano, EFSA, OMS, FDA) in diverse nazioni, comprese l'Italia e paesi europei, hanno dimostrato che il ghiaccio può essere contaminato da varie specie di batteri, quali *Escherichia coli*, *Staphylococcus Aureus*, *Staphylococcus spp*, *Streptococcus spp*, *Clostridium spp*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococcus spp*, *Campylobacter listeria* e *salmonella*, tutte specie potenzialmente patogene per l'uomo.

Tali microrganismi possono essere presenti nel ghiaccio

principalmente per due motivi:

utilizzo di acqua contaminata e mancato rispetto di corrette prassi igieniche durante la produzione, lo stoccaggio e la manipolazione.

Esistono alcuni luoghi comuni che è bene sfatare per la sicurezza di tutti.

Uno di questi è che se sono presenti degli agenti patogeni nel ghiaccio questi vengono uccisi quando il ghiaccio è aggiunto a bevande con forti contenuti di alcol.

Non è affatto vero! Infatti uno studio fatto dall'Università del Texas ha dimostrato che Salmonella, E. Coli e Shigella sono sopravvissuti in bevande con cola, scotch, acqua e l'85% di tequila.

Un altro luogo comune è che tutto il ghiaccio confezionato è sicuro se non viene toccato da mani umane.

Anche questo non risponde al vero visto che ogni anno in Italia milioni di kg di ghiaccio vengono confezionati in siti non adeguati e con processi non controllati. Spesso il processo di confezionamento avviene manualmente ed è possibile il contatto del ghiaccio con le mani dell'operatore ed altre sorgenti di contaminazione.

Ma non occorre scomodare i produttori per evidenziare errori che sono visibili ogni giorno nei bar durante la somministrazione di bevande.

Una pratica molto diffusa (ed errata) è ad esempio quella di prelevare direttamente il ghiaccio con il bicchiere dal contenitore, che a volte è addirittura a vasca e aperto. In questo caso è da rilevare che la parte esterna del tumbler non è mai abbastanza pulita, perché viene toccata con le mani.

Altro errore comune riguarda la pulizia di tutti i contenitori o gli strumenti con cui il ghiaccio viene in contatto. Se ad esempio i rompighiaccio meccanici usati per produrre scaglie o flakes, non vengono puliti con la dovuta frequenza, si

rischiano contaminazioni batteriche.

Le regole principali

Il ghiaccio deve essere prodotto, autoprodotto e/o detenuto nel rispetto delle corrette prassi igienico-sanitarie per la produzione di alimenti (HACCP).

Tutti i materiali che vengono a contatto con il ghiaccio, compresi quelli di cui è costituito il macchinario di produzione, devono essere conformi alla vigente legislazione di riferimento; lo stesso personale addetto alla produzione/manipolazione deve essere formato al fine di evitare contaminazioni con possibili conseguenze per la salute dei consumatori.

Un occhio di riguardo merita l'acqua utilizzata per la produzione, che deve essere conforme ai requisiti del Decreto Legislativo 31/2001 sulle acque destinate al consumo umano.

Come per le apparecchiature per la produzione di acqua "trattata" somministrata nei pubblici esercizi, devono essere effettuate con continuità le operazioni di sanificazione delle macchine e delle attrezzature utilizzate per la produzione e lo stoccaggio del ghiaccio.

Il ghiaccio prodotto negli stabilimenti

Il ghiaccio posto in vendita deve essere prodotto in stabilimenti alimentari conformi ai requisiti imposti dai Regolamenti concernenti l'igiene dei prodotti alimentari denominati "Pacchetto igiene" ed in particolare dal Regolamento HACCP (Reg. CE 852/04) e dal Regolamento della Rintracciabilità (Reg. CE 178/02).

Ai sensi dei Regolamenti CE del cosiddetto "Pacchetto Igiene" e in particolare dei Regg. (CE) nn. 178/02, 852/04 e 882/04 e agli effetti della vigilanza igienica, il ghiaccio prodotto può essere di due tipi: "alimentare" e "NON alimentare".

Il ghiaccio alimentare è quello preparato con acqua giudicata potabile dall'Ufficiale Sanitario e che alla fusione si riduce in acqua egualmente potabile. Il ghiaccio che non risponde a siffatte condizioni viene compreso sotto la denominazione di ghiaccio "NON alimentare" o ghiaccio "NON commestibile".

E' bene evidenziare che:

1) il ghiaccio alimentare non può essere messo in contenitori non certificati per il contatto con gli alimenti;

2) Non può essere conservato o stoccato (ad esempio imbustato e messo in celle freezer);

3) Non può essere venduto sfuso o in contenitori/confezioni che non riportino:

- il lotto di produzione, da cui si possa risalire ad acqua e imballi primari impiegati nella produzione secondo quanto prescrive il reg. 178/02 sulla Rintracciabilità dei cibi confezionati;

- il luogo di produzione (stabilimento di produzione che deve essere registrato fra le imprese alimentari).

Nonostante quanto sopra descritto, è da evidenziare che molti pubblici esercizi producono ghiaccio con gli appositi macchinari reperibili in commercio, che in oltre il 90% dei casi non può essere considerato alimentare.

Nonostante ciò esso viene utilizzato sia per raffreddare le bottiglie (senza venire a contatto delle bevande) che a diretto contatto con alimenti come il pesce, per la sua conservazione, o di bevande alcoliche ed analcoliche.

Tutto questo avviene, come sempre, alla luce del sole per la carenza dei controlli preventivi da parte degli organi preposti al controllo.

In calce all'articolo è possibile scaricare il Manuale di corretta prassi operativa per la produzione del ghiaccio alimentare, pubblicato sul sito del Ministero della Salute.

