

PRC 2016_018	Indagine nazionale sulla temperatura dei frigoriferi domestici in Italia: l'importanza di definire condizioni di conservazione in ambito domestico realistiche ed aggiornate finalizzate ad una corretta valutazione della shelf life degli alimenti Ready to eat.	Paolo Daminelli	Gestione del rischio, ambito domestico, catena del freddo
02/11/2017			

ABSTRACT

Presentazione del progetto con stato dell'arte della materia

La temperatura è considerata uno dei fattori più importanti in grado di determinare ed influenzare la capacità di moltiplicazione e di sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti, in particolare in quelli pronti al consumo (RTE).

Il Reg CE 2073/2005 (e s.m.i.) sancisce che gli alimenti RTE devono rispettare specifici criteri di Sicurezza, in particolare nei confronti di *Listeria monocytogenes* (Lm); infatti a tal proposito gli operatori del settore alimentare (OSA) devono essere in grado di dimostrare scientificamente, con soddisfazione dell'autorità competente, la corretta valutazione della shelf life assegnata al prodotto e le condizioni di conservazione applicabili durante la vita commerciale devono riflettere le normali condizioni in cui sarà conservato l'alimento in ambito domestico, sino quindi al consumatore finale.

Questo significa che deve essere considerato, in tutte le fasi di processo (inclusa la vita commerciale) il range di temperatura al quale il prodotto è esposto.

Obiettivi del progetto

Definire, sulla base delle caratteristiche geografiche, stagionali e demografiche italiane, il livello medio della temperatura dei frigoriferi domestici.

Aspetti di novità

Attraverso l'utilizzo di identici strumenti di rilevazione e registrazione (datalogger) sull'intero territorio nazionale, sarà possibile registrare la temperatura in continuo all'interno di un numero statisticamente significativo di frigoriferi domestici; l'insieme dei dati raccolti permetterà di valutare

l'impatto che la conservazione domestica degli alimenti, ed in particolare il livello di temperatura registrato in differenti punti all'interno dei frigoriferi domestici, ha sulla sicurezza igienico sanitaria degli stessi, in particolare di alcuni ben noti pericoli microbiologici quali *Listeria monocytogenes*

Ricaduta applicativa o di ricerca di base

- 1) Valutare la temperatura media di conservazione dei frigoriferi in ambito domestico a livello nazionale;
- 2) Definire di un "ragionevole livello di conservazione" in ambito domestico che possa essere utilizzato come parametro di riferimento nella definizione della shelf life degli alimenti come richiesto dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.;
- 3) Fornire informazioni sul significato di una corretta conservazione degli alimenti in ambito domestico e contestualmente definire un protocollo per incrementare la conoscenza che un uso corretto dei frigoriferi domestici può avere sulla sicurezza degli alimenti;
- 4) Contribuire ad una più corretta valutazione del rischio *Listeria monocytogenes* negli alimenti RTE.

Bibliografia

- 1) Afchain, A. L., Derens, E., Guilpart, J. and Cornu, M. 2005. Statistical modelling of coldsmoked salmon temperature profiles for risk assessment of *Listeria monocytogenes*. *Acta Horticulturae* (674): 383-388
- 2) FAO/WHO 2004. Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods: technical report. Microbiological risk assessment series; no. 5. pp. 1-98.
- 3) FDA/FSIS 2001. Draft assessment of the relative risk to public health from foodborne *Listeria monocytogenes* among selected categories of ready-to-eat foods. Available at: <http://www.foodsafety.gov/~dms/lmrisk.html>