

*"I 5 lo sai che ...
e i 2 consigli per il
ghiaccio alimentare
che utilizzi"*

**SCIOGLI
OGNI DUBBIO
SUL GHIACCIO
CHE BEVI**



www.ghiaccioalimentare.it

Lo sai che il ghiaccio ...

1

è il prodotto ottenuto dal congelamento dell'acqua portata a temperature pari o inferiori agli zero gradi centigradi, in normali condizioni ambientali e presenta svariati utilizzi?

Tra tutti, quello alimentare è uno degli ambiti di applicazione più importanti.

Il ghiaccio alimentare, utilizzato come refrigerante o come ingrediente, deve essere considerato a tutti gli effetti un alimento e deve essere prodotto a partire da acqua idonea al consumo umano ai sensi della vigente legislazione in materia.



Lo sai che il ghiaccio ...

2

non ha un effetto battericida assoluto sui microrganismi?

Anche se è in grado di modificarne il metabolismo e le capacità di sviluppo, danneggiandone le membrane cellulari, non ne evita l'esistenza.

In generale il congelamento, a seconda delle condizioni nelle quali viene effettuato, porta alla morte di una percentuale dei microrganismi eventualmente presenti, ma mai alla loro completa eliminazione.

Pertanto, alcune di queste cellule danneggiate possono ricostituirsi durante le fasi di scongelamento e generare microrganismi nuovamente vitali in grado di moltiplicarsi.



Lo sai che il ghiaccio ...

3

è una delle cause di infezioni e gastroenteriti contratte durante i viaggi in alcuni paesi del mondo?

Numerosi studi e indagini effettuati dalle autorità sanitarie nazionali e mondiali (Ministero della Salute Italiano, EFSA, OMS, FDA) in diverse nazioni, comprese Italia e paesi europei, hanno dimostrato che **il ghiaccio può essere contaminato da varie specie di batteri**, (coliformi, enterobatteri, e.coli, specie potenzialmente patogene etc).

Tali microrganismi possono essere presenti nel ghiaccio principalmente per due motivi:

- Utilizzo di acqua contaminata, non idonea al consumo umano per la produzione del ghiaccio;
- Mancato rispetto di corrette prassi igieniche durante la produzione, lo stoccaggio e la manipolazione/ utilizzo.

Belize Benin Bhutan Bolivia Bosnia and Herzegovina Botswana
Cote d'Ivoire Croatia Cuba Cyprus Czech Republic Democratic People's Republic of
Columbia Georgia Germany Ghana Greece Grenada Guatemala
Guinea Lebanon Lesotho Liberia Libyan Arab Jamahiriya Lithuania
Lithuania New Zealand Nicaragua Niger Nigeria Niue Norway Oman Pa
nt and the Grenadines Samoa San Marino Sao Tome and Princip
akistan Thailand The former Yugoslav Republic of Macedonia Tr
ites of America Uruguay Uzbekistan Vanuatu Venezuela Viet Nam

A GUIDE ON SAFE FOOD FOR TRAVELLERS

How to avoid illnesses caused by unsafe food and drink and what to do if you get a



Lo sai che il ghiaccio ...

4

se AUTOPRODOTTO deve essere considerato nella valutazione dei pericoli e dei rischi svolta con la metodologia HACCP come previsto dal Reg. CE 852/2004 e deve essere oggetto di applicazione di corrette prassi igieniche al fine di evitare contaminazioni dello stesso e rischi per la salute dei consumatori/clienti?

Questo vale per tutti gli esercizi/attività che attuano produzione di ghiaccio alimentare, siano essi pubblici esercizi quali bar, ristoranti, catering, discoteche, hotel che esercizi di vendita di alimenti quali pescherie, negozi di alimentari e punti vendita della GDO, mercati del pesce.



REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

Lo sai che il ghiaccio ...

5

deve essere AUTOPRODOTTO nel rispetto delle corrette prassi igieniche per la produzione di alimenti? In particolare:

- ✓ deve essere dimostrata la conformità alla vigente legislazione di riferimento di tutti i materiali che vengono a contatto con il ghiaccio, compresi quelli di cui è costituito il macchinario di produzione il cui posizionamento deve essere riportato nella planimetria del locale
- ✓ deve essere sensibilizzato e formato il personale addetto alla produzione e manipolazione del ghiaccio per garantire il rispetto delle corrette prassi igieniche al fine di evitare contaminazioni con possibili conseguenze per la salute dei consumatori
- ✓ l'acqua utilizzata per la produzione di ghiaccio deve essere conforme ai requisiti del Decreto Legislativo 31/2001 sulle acque destinate al consumo umano
- ✓ devono essere effettuate con continuità le operazioni di sanificazione delle macchine e delle attrezzature utilizzate per la produzione e lo stoccaggio del ghiaccio
- ✓ devono essere rispettate tutte le regole igienico-sanitarie per personale addetto all'utilizzo ed alla manipolazione del ghiaccio

GHP



HACCP



FOOD SAFETY

Il Manuale

È stato redatto un “Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare” che il Ministero della Salute ha recentemente valutato conforme ai requisiti del Reg. CE 852/2004.

È il primo manuale approvato nell’Unione Europea che tratta gli aspetti igienici e di sicurezza alimentare nella produzione del ghiaccio alimentare. Il Manuale si applica sia alla produzione industriale di ghiaccio confezionato che alla produzione per autoconsumo di ghiaccio alimentare e sarà reso disponibile sul sito Web del Ministero della Salute www.salute.gov.it e all’indirizzo www.ghiaccioalimentare.it. Tale manuale supporterà gli operatori che producono ghiaccio alimentare nel mantenere l’igiene e la sicurezza alimentare del prodotto e sarà un ausilio nella predisposizione del piano HACCP e delle corrette prassi igieniche, strumenti necessari per la produzione, lavorazione trasformazione e commercializzazione di ghiaccio salubre.



Il Ghiaccio Alimentare Confezionato

In Italia sono presenti industrie specializzate nella produzione di **ghiaccio alimentare confezionato**, regolarmente registrate e autorizzate dalle competenti autorità sanitarie, che possono supportare ogni esigenza legata alla disponibilità in quantità adeguata e continuativa di ghiaccio igienicamente conforme ai requisiti di legge e di elevato livello qualitativo.



Per maggiori approfondimenti

