

NEWSLETTER PERIODICA 01/2020

Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, igiene alimentare e privacy

SOMMARIO

1	IGIENE DEGLI ALIMENTI E HACCP	2
1.1	ON LINE LE NUOVE LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE	2
1.2	LA CONSERVAZIONE DELLE UOVA	3
1.3	VIVA LE BORRACCE! MA ATTENZIONE ALLE ISTRUZIONI PER USARLE CORRETTAMENTE	4

1 IGIENE DEGLI ALIMENTI E HACCP

1.1 ON LINE LE NUOVE LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE



Segnaliamo che a Dicembre 2019 è stata diffusa la revisione 2018 delle **Linee Guida per una sana alimentazione, rivolte ai consumatori italiani**, realizzate dal CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), con il suo Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione.

Si tratta, per l'Italia, delle uniche indicazioni istituzionali per una alimentazione equilibrata dirette alla popolazione sana, autorevoli e libere da condizionamenti, redatte periodicamente, a partire dal 1986 e fino al 2003, dal CREA Alimenti e Nutrizione (allora Istituto Nazionale della Nutrizione e poi INRAN), che hanno raggiunto ogni volta milioni di persone.

Sono state elaborate con il supporto di una **autorevole e nutrita Commissione multidisciplinare di esperti** (oltre 100), **presieduta da Andrea Ghiselli** (dirigente di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione) e **coordinata da Laura Rossi** (ricercatore CREA Alimenti e Nutrizione), con l'intento di raccogliere e rielaborare le migliori evidenze scientifiche, coniugandole con le nostre tradizioni alimentari.

L'obiettivo prioritario delle Linee Guida resta sempre lo stesso: la **prevenzione dell'eccesso alimentare e dell'obesità** che, in Italia, soprattutto nei bambini, mostra dati preoccupanti, in particolare nei gruppi di popolazione più svantaggiati.

In generale, l'edizione 2018 si presenta più corposa rispetto alle precedenti revisioni ed è **suffragata da un voluminoso dossier scientifico di riferimento**, in cui ogni risultato, ogni conclusione e tutte le raccomandazioni sono state sostanziate e supportate dalla letteratura scientifica pubblicata e criticamente revisionata.

Ricordiamo che queste linee guida **NON SOSTITUISCONO** le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", ma si rivolgono alla **popolazione in generale** (non agli alunni delle scuole dell'infanzia), con l'intento di educare ad un'alimentazione sana ed equilibrata.

Vi invitiamo pertanto a consultare le Linee di indirizzo attraverso il seguente link:

<https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>

1.2 LA CONSERVAZIONE DELLE UOVA



Riportiamo di seguito alcune indicazioni fornite dall'Istituto Zooprofilattico delle Venezie in merito alla corretta conservazione delle uova.

- Per ridurre i rischi dobbiamo scegliere bene dove e da chi acquistare le uova e dobbiamo controllare anche l'integrità dei gusci ed evitare uova troppo imbrattate di sporco.
- Le uova non devono essere poste in vendita a temperatura di refrigerazione altrimenti lo sbalzo termico che il prodotto potrebbe subire durante il trasporto a casa potrebbe creare umidità e condensa sul guscio che favoriscono la penetrazione di batteri patogeni e alteranti nell'uovo.
- Nella conservazione casalinga invece conserviamo le uova in frigorifero perché le basse temperature sono un buon sistema per frenare lo sviluppo di batteri, tuttavia vanno estratte soltanto poco prima dell'utilizzo e non vanno poste vicino a fonti di calore perché si potrebbe creare umidità che favorisce la proliferazione di batteri.
- Lavare le uova prima di conservarle è sbagliato perché eliminiamo la cuticola protettiva del guscio e favoriamo la penetrazione di microrganismi all'interno.
- La soluzione ideale per conservare le uova in frigorifero è di riporle sul ripiano intermedio ovvero quello a 4-5°C e NON sugli appositi spazi sagomati sullo sportello che invece è a temperatura superiore.
- **Attenzione a non porre altri alimenti a contatto diretto con le uova soprattutto se pronti al consumo**, e abituiamoci a conservare anche gli altri prodotti presenti in frigorifero all'interno di contenitori ben chiusi.
- Non consumiamole ma eliminiamo le uova dopo la data di scadenza riportata sulla confezione.

Fonte: Istituto Zooprofilattico delle Venezie

1.3 VIVA LE BORRACCHE! MA ATTENZIONE ALLE ISTRUZIONI PER USARLE CORRETTAMENTE



Le borracce sono indubbiamente la moda del momento: colorate, comode, utili e soprattutto ecologiche. Se usate correttamente, consentono di dire addio all'acqua imbottigliata, con un risparmio non indifferente, sia per le tasche del consumatore sia in termini di plastica prodotta.

Molte scuole, aziende, uffici pubblici stanno fornendo ai proprio alunni e dipendenti questo utile strumento di lotta all'inquinamento e l'intento è certamente encomiabile, se attuato non solo a fini propagandistici o di green washing.

Esistono tuttavia situazioni in cui la superficialità con cui viene affrontata la scelta di "Cosa acquistare", associata alla presunta volontà di spendere il meno possibile, si può tramutare in un potenziale rischio per la salute.



I materiali con cui possono essere realizzati questi articoli sono molteplici e le soluzioni alternative crescono a vista d'occhio: di fatto borracce fatte con materiali più performanti hanno costi più elevati e non sempre fare economia può rivelarsi la scelta azzeccata.

In special modo quando si tratta di un articolo che il consumatore non sceglie, ma si trova tra le mani perché regalato e, parametro ancora più sensibile, quando la platea di utilizzatori è composta da individui particolarmente vulnerabili come bambini e adolescenti.

Cosa succede se non viene prestata la giusta attenzione alla qualità delle borracce?

Un caso su cui ragionare proviene dal comune di Scandicci, in Toscana, dove nelle scorse settimane, oltre 1.000 borracce sono state distribuite agli alunni delle scuole con l'obiettivo di ridurre il consumo di plastica. La festa è grande, tutto è perfetto, gli alunni sono entusiasti e le famiglie anche: "consegniamo alle bambine e ai bambini delle scuole primarie una borraccia che diventerà parte integrante dello zaino, insieme all'astuccio e al quaderno: potranno bere l'acqua del rubinetto, che fa bene, e potranno contribuire alla riduzione della produzione della plastica che purtroppo sta inquinando il mondo" sostengono i promotori dell'iniziativa.

Ma gli entusiasmi presto si smorzano quando cominciano a pervenire al Comune diverse segnalazioni, da parte delle famiglie, che parlano di difettosità delle borracce: alcune perdono scaglie di rivestimento proprio nel punto dove i bimbi poggiano la bocca per bere.



Com'è ovvio, le famiglie, oltre che sorprese, sono allarmate: cosa hanno ingerito i bambini insieme all'acqua? Tra l'altro, il fatto che siano di produzione cinese, non è che un aggravante visto che, secondo i consiglieri regionali che hanno portato il caso all'attenzione pubblica, "potrebbero rilasciare chissà quali sconosciute sostanze". Che questo corrisponda a realtà è tutto da vedere visto che ormai anche grandi brand italiani si avvalgono di produzioni situate in territorio asiatico ma tanto basta per alzare il livello d'allarme.

Le segnalazioni sono tali da spingere il Comune a far sospendere, in via cautelativa, l'utilizzo dei recipienti. Vengono a questo punto resi pubblici i documenti di certificazione che sembrano tuttavia essere relativi solo all'idoneità alimentare ma non a quella funzionale, ovvero niente dimostrerebbe che la borraccia sia in grado di svolgere la funzione cui è destinata.

Ulteriore tassello viene individuato nelle istruzioni che accompagnavano la borraccia al momento della consegna dove si leggeva:

- 1) Non utilizzare la borraccia per bevande acide;
- 2) Non mettere le borracce in congelatore, microonde, ed a contatto con una fiamma;
- 3) Lavare una volta al giorno utilizzando acqua e detersivo da piatti non acido;
- 4) È consigliabile inoltre non lavare le borracce in lavastoviglie.



Qualche famiglia può avere, inavvertitamente, utilizzato la borraccia in modo sconsiderato e contrario alle istruzioni? Non è dato saperlo e il finale della storia è ancora tutto da scrivere, dato che l'amministrazione comunale ha avviato i riscontri del caso con i fornitori delle borracce, per verificare la natura e l'entità delle segnalazioni ricevute.

Tuttavia, con questi elementi alla mano, quali considerazioni possono essere fatte in merito ad una pratica, quella della borraccia regalata a fin di bene, che sta dilagando in tutta la Penisola? Quali strumenti ha una famiglia per accertarsi che il prodotto fornito sia veramente sicuro?

La prima delle parole chiavi è **"attenzione"**. L'attenzione deve necessariamente essere presente sia nelle fasi di scelta e successivo acquisto del prodotto, sia nella fasi d'utilizzo da parte del consumatore.

La seconda parola chiave è "istruzioni": chi usa la borraccia deve essere in grado di gestirla in maniera adeguata e per farlo deve ricevere indicazioni precise da chi fornisce il prodotto.

Nel vademecum distribuito a Scandicci non vi è un'indicazione chiara circa l'impossibilità di lavare il contenitore in lavastoviglie.

D'altro canto non vi è un'indicazione chiara nemmeno circa la possibilità di farlo e questo potrebbe generare confusione.

Spostando l'attenzione su istruzioni che accompagnavano la consegna di borracce in altre zone della penisola, si nota che anche quelle distribuite dal comune di Milano agli studenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado (anch'esse in alluminio con tappo in plastica) sono piuttosto ambigue: le indicazioni su "come usare la borraccia" riportano che la si può lavare "ogni tanto" in lavastoviglie. Cosa si intende con questo termine? La borraccia resiste al lavaggio ed è da ritenersi idonea dopo averla lavata in lavastoviglie o perde le sue caratteristiche di sicurezza e funzionalità?



Inoltre, se per la borraccia consegnata a Milano è consigliato un uso a contatto solo con acqua, la bottiglia fiorentina sembra essere adatta a contenere anche altre bevande, purché non acide. L'auspicio è che questa indicazione sia stata accompagnata da una serie di consigli che permettano alle famiglie di capire quali bevande non siano classificate come acide.

Il consumatore è in grado di dire se bevande come succhi di frutta o di ortaggi, nettari di frutta, limonate, sciroppi, infusi vegetali, caffè, tè, bevande energetiche e acque aromatizzate hanno carattere acido? Iniziative come quelle che abbiamo appena visto sono certamente lodevoli e segnano l'avvio di un percorso che negli anni a venire sarà segnato da importanti cambiamenti in un'ottica di economia circolare. Importante però che il consumatore sia in grado di percepire questi cambiamenti come un'opportunità e non come un ostacolo dietro al quale si può nascondere un ulteriore, potenziale, rischio per la salute. Per ottenere questo è importante che ognuno faccia la propria parte: a partire da chi, decidendo di regalare una borraccia, è chiamato a rispondere ad una responsabilità ben più grande della semplice scelta di un contenitore che permetta di portarsi un po' d'acqua da casa.

Fonte: Il Fatto Alimentare