

## **RAZIONALE DEL PROGETTO LT1312**

Titolo del progetto: **Valutazione della qualità igienico-sanitaria e commerciale dei prodotti ittici destinati alla ristorazione scolastiche, ospedaliere ed etniche**

Responsabile Scientifico: **Francesca Susini**

L'aumentata richiesta di prodotti ittici da parte dei paesi industrializzati ha determinato un forte incremento dell'esportazione dai Paesi del Sud Est asiatico come Cina, Thailandia e Vietnam; le buone pratiche di lavorazione ed i sistemi di tracciabilità di questi paesi non si sono però evoluti proporzionalmente al volume di prodotto commercializzato. Il crescente consumo di prodotti a base di pesce crudo o poco cotto, comporta inoltre rischi per la possibile presenza di agenti zoonotici e la frequente conversione della ristorazione cinese in giapponese, non sempre riesce a garantire gli standard igienici necessari. Secondo il libro bianco sulla sicurezza alimentare la raccolta e l'analisi di informazioni sono elementi essenziali in una politica di sicurezza alimentare e sono particolarmente importanti per l'identificazione dei rischi potenziali in materia di mangimi ed alimenti (1).

- La sostituzione fraudolenta di specie ittiche pregiate con queste specie, oltre ad essere una pratica perseguita dalla normativa nazionale e comunitaria permette di sfuggire ai maggiori controlli con possibili rischi per la salute pubblica.
- Nei paesi dove il consumo di pesce crudo è una tradizione, le tossinfezioni per questo alimento sono da imputarsi prevalentemente alla presenza di *Vibrio parahaemolyticus*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus* e *Salmonella* (3).

Il progetto si prefigge di indagare la qualità igienico-sanitaria e commerciale dei prodotti ittici destinati alla ristorazione scolastica, ospedaliera ed etnica in modo da permettere lo sviluppo di nuovi programmi per il rafforzamento del controllo nel settore dei prodotti della pesca.

### **Gli obiettivi di breve termine sono:**

- Individuazione e censimento dei punti vendita e distribuzione di prodotti a base di pesce crudo e semi-crudo e individuazione delle strutture target della ricerca con analisi dei capitolati.
- Valutazione delle conoscenze degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) sui problemi sanitari legati a consumo di prodotti a base di pesce crudo o semicrudo.

### **Gli obiettivi a lungo termine sono:**

- Accertamento della corrispondenza tra specie indicata nei capitolati e prodotto utilizzato o tra specie utilizzate e dichiarate attraverso l'analisi del DNA.
- Verifica dei criteri di igiene di processo e sicurezza alimentare nei prodotti ittici mediante analisi microbiologiche e biotossicologiche.
- Elaborazione di un opuscolo informativo sul pesce differenziato su due target (adulto/bambino) con campagna di promozione del consumo consapevole di pesce.