

MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL FREDDO DURANTE LO STOCCAGGIO E IL TRASPORTO DELLA CARNE

Il 27 Marzo 2014 l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha pubblicato un articolo relativo al "Mantenimento della catena del freddo durante lo stoccaggio e il trasporto della carne".

La Commissione europea ha chiesto al gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici (BIOHAZ) di esprimere un parere sulla possibilità di applicare temperature superiori all'attuale richiesta di 7 ° C, senza aumentare i rischi associati alla crescita di microrganismi patogeni, in combinazione con specifiche durate di trasporto per le carcasse di ungulati domestici. È stato anche chiesto che il gruppo di esperti raccomandasse le combinazioni di temperature massime di base per il carico delle carcasse e dei tempi massimi di trasporto.

Il regolamento CE 853/2004, attualmente in vigore, prevede che le carcasse dopo l'ispezione post-mortem, debbono essere subito raffreddate per raggiungere una temperatura interna non superiore a 7°C.

Nello studio, il gruppo di esperti ha valutato sia la temperatura esterna che quella interna correlandole alla crescita di microrganismi patogeni.

Dall'analisi dei dati si evince che il valore della temperatura esterna della carcassa è l'indicatore da prendere in esame visto che la crescita batterica si verifica fondamentalmente in superficie; che *Salmonella* spp., *VTEC*, *L. monocytogenes* e *Y. Enterocolitica* sono i patogeni più importanti nel valutare l'effetto della refrigerazione della carne di ungulati domestici sulla crescita microbica e che il potenziale rischio per la salute pubblica aumenta con la crescita di questi microrganismi.

Inoltre se vi è una crescita batterica equivalente o inferiore non vi è alcun rischio aggiuntivo per i consumatori. La crescita batterica totale è influenzata dal continuum di refrigerazione: nell'impianto di macellazione, durante il trasporto, il disossamento, lo stoccaggio, la vendita al dettaglio e della ristorazione - refrigerazione domestica.

E' possibile infine avere differenti scenari a seconda delle diverse possibili combinazioni tra macello, tempo di trasporto e temperatura di refrigerazione che provocano una crescita batterica equivalente o inferiore a quella ottenuta utilizzando la temperatura prevista dalla normativa vigente (raffreddamento della parte interna della carcassa ad una temperatura di 7 ° C nei frigoriferi del macello prima del trasporto per un massimo di 48 ore).

Pertanto per quanto riguarda i rischi per la salute pubblica in relazione al mantenimento della catena del freddo durante lo stoccaggio e il trasporto delle carni, secondo l'ultimo parere scientifico dell'EFSA **la carne può essere trasportata a temperatura superiore a quella massima corrente di 7 ° C senza che vi sia proliferazione batterica aggiuntiva, purché vengano rispettati specifici tempi massimi di trasporto e la crescita batterica sia controllata da un raffreddamento efficiente.**

Scientific Opinion on the public health risks related to the maintenance of the cold chain during storage and transport of meat. Part1 (Meat of domestic ungulates). EFSA Journal 2014;12(3):3601