

SICUREZZA ALIMENTARE IN AMBITO DOMESTICO

FOOD SAFETY AT HOME

Griglio B.¹, Lomonaco S.², Nucera D.², Grassi M.A.²

¹ASL TO5 (Torino); ²Dipartimento di Patologia animale (Torino).

SUMMARY

Consumers nowadays play a critical role in the prevention of food poisoning. For this reason, the present research was planned to collect data on how aware about food safety consumers are. A questionnaire considering food labelling, hygiene, transport, storage, preparation and kitchen hygiene was designed and submitted to consumers (health district ASL TO5). After questionnaire analysis, a training course was prepared to address specific problems. Kitchens of consentient participants were visited and data on hygiene (check-lists, samples from equipment and fridge surfaces), and fridge temperatures were collected. Questionnaires showed a lack of knowledge on correct food storage, handling, and kitchen hygiene. Households visits showed fridge temperatures above 4°C, highly contaminated washing sponges, and the presence of *Listeria* spp. in a fridge of a high risk consumer. These results evidence the role of consumer training in reducing foodborne diseases incidence.

KEYWORDS

Domestic food handling, Questionnaire, Thermal abuse, Kitchen hygiene

L'ambiente domestico rimane, a tutt'oggi, la sede dove si verificano dal 30 al 40% del numero complessivo di malattie a trasmissione alimentare (MTA), e nel 99% delle cucine "domestiche" europee si evidenziano sia errori comportamentali che livelli igienici non ottimali. La Comunità Europea pone particolare attenzione al ruolo attivo che può svolgere il consumatore nei confronti della sicurezza alimentare, ma qual'è il livello di conoscenza del consumatore relativamente a tali tematiche? Al fine di ottenere maggiori informazioni, ci è sembrato interessante condurre un'indagine, nel territorio di competenza dell'ASL TO5, denominata "NON APRI-TE QUEL FRIGO – La sicurezza alimentare in ambito domestico". Il progetto ha previsto l'elaborazione e la somministrazione di un questionario, composto da sei sezioni, con domande relative al momento della spesa e del trasporto a casa, all'etichetta, all'igiene personale e della cucina, alla conservazione e cottura degli alimenti ed infine alle conoscenze sull'igiene alimentare. L'analisi dei risultati ottenuti ha permesso di individuare gli argomenti del corso di formazione che è stato erogato a quanti avevano partecipato al progetto: i) l'importanza di lavare in una cucina pulita e sicura, ii) le MTA ed i metodi di prevenzione, iii) analisi ed identifi-

cazione dei potenziali rischi connessi alla preparazione degli alimenti e iv) l'importanza delle buone pratiche di comportamento durante la preparazione degli alimenti. Al termine del corso, ad ogni partecipante è stato rilasciato sia l'attestato di partecipazione sia il materiale didattico (presentazione in powerpoint). Successivamente, la compilazione di una check-list presso l'abitazione di alcuni partecipanti ha permesso di raccogliere dati relativi alle modalità di conservazione e al livello igienico dell'ambiente "cucina" e del frigorifero. Su quest'ultimo sono stati eseguiti il monitoraggio della temperatura e prelievi sulle pareti interne, tramite Sponge (PBI International), per valutare la presenza di *Listeria* spp; le caratteristiche igieniche di spugne, taglieri e superficie di lavoro sono state invece testate con la metodica delle piastre a contatto. I risultati dei questionari, limitatamente al campione attualmente testato, hanno permesso di evidenziare alcune gravi carenze in merito alle conoscenze ed alla corretta gestione degli alimenti sia in fase di acquisto sia in fase di preparazione e mantenimento in frigo. Le analisi condotte presso le abitazioni, hanno confermato come le temperature presenti nei frigoriferi di casa siano di gran lunga superiori ai 4°C richiesti all'OSA, e come

la spugnetta rappresenti un ottimo substrato di annidamento per i microrganismi.
Di particolare interesse, inoltre, la positività a *Listeria* spp., nel frigorifero di un soggetto dializzato e pertanto particolarmente a rischio.

BIBLIOGRAFIA

1. Byrd-Bredbenner C., Schaffner D. W., Maurer Abbot J. How Food Safe is Your Home Kitchen? A Self-directed Home Kitchen Audit. *J Nutr Educ Behav.* 2010;42:286-289