Ghiaccio alimentare: è ora di innovare

thinkstockphotos-486354277-862b5036

Regolamentare il mercato del ghiaccio alimentare, promuovere buone prassi e informazioni corrette su produzione, distribuzione e consumo. È quanto ha chiesto ieri, mercoledì 17 febbraio 2016, l'Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare INGA in audizione alla XIII Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati. Nel corso dell'Audizione, alla quale hanno partecipato Simone De Martino, consigliere dell'Istituto, il Prof. avv. Gaetano Armao, componente del comitato scientifico dell'INGA ed il dott. Gianpietro Boieri, della società Iseven Servizi, partner scientifico dell'Istituto, INGA ha presentato le proprie istanze sulle problematiche del settore del ghiaccio alimentare di fronte alla Commissione presieduta dall'on. Luca Sani.

Simone De Martino Consigliere INGA *«In Italia vi è molta meno cultura e consapevolezza, rispetto agli altri paesi europei, sul fatto che il ghiaccio sia a tutti gli effetti un alimento e che come tale deve essere considerato»* ha spiegato **De Martino**, specificando che l'istituto intende tutelare e valorizzare il mercato del ghiaccio alimentare in Italia, garantendo massima sicurezza igienica per i consumatori.

Per questo, INGA e Confindustria hanno redatto il "Manuale di Corretta Prassi Operativa per la produzione del ghiaccio alimentare", approvato dal Ministero della Salute, oggi primo e unico documento tecnico in Italia e in Europa che fornisce le linee guida per la corretta produzione e distribuzione del ghiaccio alimentare.

«Il Manuale è uno strumento operativo che diffonde maggiore consapevolezza tra i produttori di ghiaccio, le industrie e i singoli bar in merito ai rischi che un prodotto così diffuso e consumato giornalmente da milioni di persone potrebbe manifestare e, dunque, di come si può evitare ogni tipo di problema, usandolo in tutta sicurezza» ha dichiarato **Boieri**.

A supporto del Manuale è stata redatta anche una specifica Check List che aiuta i produttori ad autovalutarsi rispetto all'ottemperanza del Manuale e alle disposizioni cogenti in materia di igiene degli alimenti. La lista, inoltre, può essere un utile strumento per le autorità di controllo nelle attività ispettive, consentendo loro di valutare con efficacia se e come sia stata effettuata l'analisi dei rischi

nelle attività che producono e/o somministrano ghiaccio.

«Pur in presenza di nuove e specifiche disposizioni che disciplinano il settore alimentare in materia di igiene, è necessaria una più puntuale regolamentazione del settore in quanto restano ancora disattesi i potenziali rischi che un prodotto apparentemente "semplice", ma estremamente diffuso e consumato, potrebbe arrecare alla salute pubblica. E per questo chiediamo ulteriori presidi normativi che meglio tutelino i consumatori» ha ricordato, infine, il prof. **Armao**.

All'audizione seguiranno ulteriori fasi di approfondimento ed interlocuzione.

http://www.ghiaccioalimentare.it/