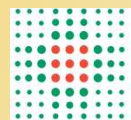




# Il Controllo degli ALIMENTI ETNICI presso l'Azienda USL di Bologna

Franco Santachiara  
Responsabile programma Sicurezza Alimentare AUSL di Bologna  
Emilia Guberti  
Direttore IAN AUSL di Bologna



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche  
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico



# Il contesto

quota crescente di attività condotte da operatori di provenienza extracomunitaria nel territorio dell'AUSL di Bologna

diffusione di produzioni alimentari appartenenti alle abitudini dei paesi d'origine ,

“kebab” rappresenta una delle produzioni offerte con maggiore frequenza e sta incontrando il favore di larghe fasce di popolazione soprattutto giovani .



*Insegne etniche in italiano*

*Solo il kebab si salva*

*Il Comune di Bologna introduce la regola per le nuove attività, ma anche i vecchi esercizi dovranno adeguarsi: una scritta "leggibile" che identifichi il tipo di negozio, pena multa da 412 euro*

*Repubblica Bologna 9 gennaio 2012*



# Progetto: Controllo igienico sanitario su prodotti etnici con particolare riferimento al Kebab

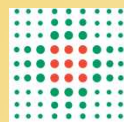
Considerati i possibili pericoli igienico sanitari per tali produzioni si è attivata un'indagine sulla qualità igienico sanitaria delle sedi di somministrazione e vendita di kebab presenti nel territorio bolognese .

Il progetto realizzato in collaborazione fra

**UUOO Igiene Alimenti e Nutrizione e Igiene Alimenti Origine Animale area B Veterinaria**

Dipartimento di Sanità Pubblica è entrato a far parte dei **“Progetti di sviluppo per promuovere gli interventi di prevenzione”**

Budget 2014 dell'az. USL di Bologna.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche  
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Coinvolgimento tutti i operatori professionisti ( biologi, medici, tecnici della prevenzione, veterinari ) SIAN – SVET controllo ufficiale

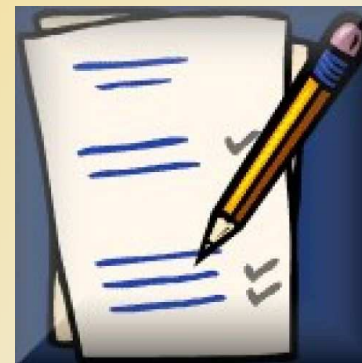
Gruppo di progetto  
SIAN SVET



**Corso Formazione**

**Controllo igienico sanitario su prodotti etnici con particolare riferimento al Kebab**

# OBIETTIVI



1. Caratterizzazione dei siti di preparazione e somministrazione dei Kebab mediante schede di rilevazione inerenti sedi di produzione, materie prime, semilavorati e prodotto finito.
2. Caratterizzazione microbiologica e chimica del Kebab mediante campionamenti del prodotto somministrato per definirne le caratteristiche microbiologiche ed escludere la presenza di possibili inibenti non consentiti.

# TARGET

Attività di  
preparazione/somministrazione di  
Kebab ( pizzerie da asporto)  
sono state selezionate 62 attività  
40 area urbana di Bologna  
10 area Pianura  
12 area Montagna



Materiali e metodi

## Verifiche – SCU in occasione del sopralluogo

6.11 Notifica

6.2.2 Attrezzature e macchinari

6.2.4 Manutenzione

6.3.2 Pulizia ambienti lavoro

6.5.2 Igiene del personale e delle lavorazioni

6.6.1 Formazione del personale

6.7.2 Lotta ad infestanti

6.8.4 Approvvigionamento idrico

6.9.2 Lotti e rintracciabilità

6.10.2 Gestione delle temperature

6.13.1 Piano autocontrollo



## Scheda rilevazione specifica

### Generalità

- a. Denominazione del laboratorio.....
- b. Indirizzo.....
- c. Numero di registrazione/autorizzazione .....

### Materia Prima

Origine                      Provenienza

Congelato                  Refrigerato

Specie : bovino – pollo – agnello- tacchino

Pesi più comuni

Correttezza etichettatura

Tipo conservazione fino ad utilizzo

Tempo medio di permanenza nello spiedo

Metodo di taglio della carne : manuale, con coltello elettrico

Caduta carne nel vassoio sgocciolatore SI/NO

Assemblaggio del kebab : piatto/direttamente sul pane

Conservazione carne tagliata SI/NO

Riscaldamento carne tagliata SI/NO

Destino carne sullo spiedo invenduta a fine giornata

Altri ingredienti: verdure/salse/altro    Conservazione ingredienti pronto uso frigo SI/NO





# Campionamenti

sono stati prelevati **62 campioni** di prodotto **pronto per la somministrazione** per accertamenti **microbiologici e chimici** per 186 ricerche analitiche complessive



# Campionamenti

prodotto campionato durante la fase di cottura

asportazione superficiale

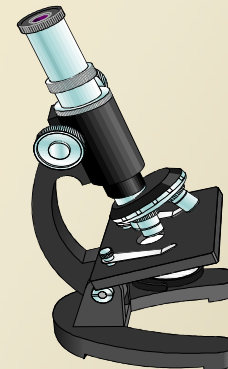
In analogia con quanto somministrato al cliente



# Analisi microbiologiche

Accertamenti per la caratterizzazione:  
a cura IZS – sez. Bologna

1. Clostridi Anaerobi Solfito riduttori (spore)
2. *Escherichia coli*
3. *Salmonella* spp
4. *Listeria monocytogenes*
5. *Campylobacter* spp



# Analisi chimiche

## Accertamenti per la caratterizzazione:

a cura IZS – sez. Bologna

1. Sostanze Inibenti
2. Penicilline penicillasi sensibili
3. Sulfamidici
4. Chinolonici
5. Tetracicline
6. Macrolidi
7. Tilosina
8. Colistina
9. Lincomicina



## Controllo igienico sanitario su prodotti etnici con particolare riferimento al Kebab

in tutti gli esercizi controllati si svolgeva solo cottura (prodotto acquistato già congelato, confezionato ed etichettato all'origine)

Costituito essenzialmente da carne di pollo e tacchino origine 70% tedesca, 20% italiana, 10% polacca e austriaca

1 solo caso con carne suina : denominazione Gyros origine greca destinato a clientela anche di fede non islamica

Tendenza ad utilizzare pezzature proporzionate ad effettivo utilizzo nell'arco della giornata.

## Controllo igienico sanitario su prodotti etnici con particolare riferimento al Kebab

In alcuni casi ( 19/62) si sono rese necessarie prescrizioni per migliorare aspetti strutturali, gestionali o piano di autocontrollo.

In tre casi sono state emesse sanzioni amministrative

Esiti analitici sostanzialmente favorevoli.

Nessun positività per sostanze inibenti

Solo 1 caso di E.coli non verocitotossico in quantità tale da non rappresentare un pericolo per il consumatore

# Conclusioni e sviluppi

A fronte di una situazione igienica degli esercizi non sempre ottimale i referti analitici sono confortanti



# Conclusioni e sviluppi

- Il progetto ha rappresentato una importante occasione di formazione sul campo degli OSA interessati.
- Risultati della ricerca utilizzati per predisporre specifici corsi aggiornamento per OSA esercizi produzione/vendita kebab anche nell'ambito dell'aggiornamento Legge RER 11/2004

