



SOSTENIBILITÀ

Le regole da rispettare per mantenere intatta la catena del freddo

Servizio a pagina 13



Sostenibilità Imprese

GARANZIA DI SICUREZZA

La necessità di definire protocolli condivisi

L'osservatorio nasce nel 2016 come polo consultivo e propositivo per approfondire le

tematiche connesse al trasporto del cibo, dei prodotti freschi e di quelli che hanno bisogno di una conservazione a temperatura controllata con l'obiettivo di garantire sicurezza e qualità lungo la supply chain, anche attraverso

la definizione di protocolli condivisi. Nascono da qui le 8 regole per un corretto trasporto di alimenti e medicinali. Qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale gli obiettivi dello sviluppo futuro del settore.

L'osservatorio Oitaf ha sintetizzato in otto punti come mantenere la catena del freddo durante il trasporto

di **Letizia Magnani**

Le 'rigide' regole del sottozero per cibo e farmaci

SICUREZZA ALIMENTARE, qualità, ma anche sostenibilità ambientale sono le parole chiave che interessano il presente e il futuro del sottozero in Italia e nel mondo. Ogni anno, infatti gli alimenti che abitualmente abbiamo sulle nostre tavole viaggiano su gomma o via treno, grazie ai mezzi della catena del freddo. Si tratta di un milione di tonnellate di cibi surgelati, freschi, freschissimi e di medicinali che possono arrivare a destinazione solo grazie ad oltre 120 mila mezzi. Un quarto del totale delle merci è gelato, in formato cono, bastoncino o vaschetta.

Cosa accadrebbe al nostro gelato preferito se in ogni fase del trasporto non fossero garantiti, temperatura idonea, ovviamente sottozero, igiene? Clara Ricozzi (**nella foto a destra**), già alta funzionaria ministeriale, dal 2016 dirige l'osservatorio interdisciplinare trasporto alimenti e farmaci «un osservatorio nato subito dopo Expo 2015, nato a titolo gratuito, nel quale lavoriamo per rendere sempre più sostenibile il settore del trasporto che garantisce igiene e sicurezza alimentare della catena del freddo in Italia». Come? Con ricerche, studi, una collaborazione internazionale intensa, soprattutto con l'agenzia nazionale francese e alcune best practice. Ogni prodotto ha, infatti, una temperatura ottimale di trasporto e conser-

IL GELATO È IN CIMA AI CONSUMI

Sono 941mila le tonnellate di surgelati consumate ogni anno in Italia, è pari invece a 285mila tonnellate il consumo annuale di gelato confezionato



vazione, che va mantenuta soprattutto nei mesi estivi, per evitare tossinfezioni alimentari e per mantenere inalterata la qualità.

Per questo l'osservatorio Oitaf ha pubblicato per l'estate 2023 otto regole per un trasporto sicuro ed efficiente, evidenziando in questo modo tutte le criticità che, nei mesi estivi, potrebbero alterare la catena del freddo. «Gli alimenti devono essere alla temperatura ottimale di trasporto prima di essere caricati sul veicolo. Il gruppo frigorifero del veicolo può infatti soltanto mantenere la temperatura del carico», spiega Clara Ricozzi,

DAL GELO ALLA TAVOLA

«Prodotti e alimenti vanno portati alla temperatura di conservazione prima di essere caricati. Il gruppo frigorifero infatti può solamente mantenerla inalterata nel viaggio»



zi, che prosegue «L'aria della cassa va portata alla temperatura opportuna prima di caricare i prodotti, facendo funzionare il gruppo alla minima velocità possibile. Questa operazione richiede almeno 90 minuti. Durante le operazioni di carico il gruppo frigorifero va invece tenuto spento, per evitare che l'aria calda crei condensa. Tra il portellone del veicolo e la porta del magazzino deve esserci dunque il minore spazio possibile».

Altre regole, fondamentali per il benessere degli alimenti e dei medicinali hanno a che fare con la pulizia dei mezzi e sono state decise con la supervisione del Ministero della Salute guidato dal Orazio Schillaci (**nella foto a sinistra**). «Il bene trasportato deve essere sistemato su pallet non avvolti in plastica, disposti nella stessa direzione per favorire la circolazione dell'aria. Se il veicolo deve effettuare diverse soste, la disposizione dei prodotti in consegna deve essere programmata per ridurre l'esposizione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA