



Acquista il giornale

Accedi Abbonati

QNECONOMIA

Territori, innovazione e lavoro

Lavoro QN Mobilità Innovazione e Sostenibilità Finanza e Risparmio Made in Italy

Cronaca Economia Politica Esteri Sport Motori Magazine Moda Salute Itinerari Altre ▾ Speciali ▾

Elezioni in Spagna Incendio Rodi Ucraina F1 Gp Ungheria Qn Mobilità

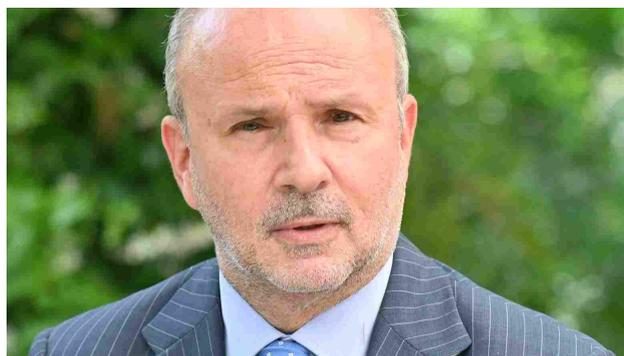


24 lug 2023



Home > Economia > Made in Italy > Le 'rigide' regole del so...

Le 'rigide' regole del sottozero per cibo e farmaci



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



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

138294

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 conservazione, 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, 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".

Potrebbe interessarti anche

Made in Italy

Energia

Made in Italy

Innovazione

Made in Italy

Da Bi-Rex 14 milioni al technology transfer

Made in Italy

Ecodesign, via libera del Parlamento Ue

Made in Italy

Sostenibilità

