

La circolare del Ministero per la prevenzione del botulino

A seguito dei casi di botulino che si sono verificati di recente, alcuni anche con drammatiche conseguenze, il Ministero della Salute ha diramato due circolari nelle quali si invitano gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) a rafforzare le misure di prevenzione e di controllo del botulismo. In particolare, per la sanificazione di zuppe di legumi, cereali e verdure le circolari ministeriali indicano un tempo di ebollizione pari a tre minuti e di un minuto per la sanificazione delle vellutate. In tal senso, il Ministero invita gli OSA a riportare in etichetta i tempi di ebollizione e di omogenizzare accuratamente la zuppa durante il riscaldamento. Si ribadisce, inoltre, che la conservazione refrigerata è la misura più efficace per garantire la sicurezza d'uso del prodotto. Infine, si richiede alle aziende di riportare nei propri piani HACCP evidenze documentate che la shelf life assegnata ai prodotti sia coerente con le loro caratteristiche di sicurezza e qualità e che le istruzioni di conservazione fornite al consumatore e le modalità di manipolazione siano adeguate a mantenerne la conformità fino alla data di scadenza o termine minimo di conservazione. L'obiettivo è di rafforzare le misure per la prevenzione di incidenti di botulismo alimentare a tutela della salute pubblica. Considerata l'estrema pericolosità del botulismo e la sollecitazione del Ministero a intensificare i controlli, si richiama l'attenzione delle imprese che lavorano e producono conserve e preparazioni pronte al consumo a conformarsi alle indicazioni ministeriali e ad aggiornare, se del caso, i propri manuali aziendali di autocontrollo.