

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

**Ristorazione etnica e sicurezza alimentare: recepimento ed applicazione delle norme vigenti.**

**This is the author's manuscript**

*Original Citation:*

*Availability:*

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/1624654> since 2017-02-13T16:45:19Z

*Terms of use:*

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

## **Ristorazione etnica e sicurezza alimentare: recepimento ed applicazione delle norme vigenti.**

Francesco Chiesa<sup>1</sup>, Daniele M. Nucera<sup>2</sup>, Marco Ortoffi<sup>1</sup>, Patrizia Morra<sup>1</sup>, Stefano Storer<sup>3</sup>  
Maria Ausilia Grassi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Dipartimento di Scienze Veterinarie, Largo Braccini 2, Grugliasco 10095-Torino

<sup>2</sup>Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari, Largo Braccini 2, Grugliasco 10095-Torino

<sup>3</sup>Tecnico della prevenzione – Libero professionista

**Riassunto:** in Italia la maggioranza delle attività di ristorazione etnica, effettuano preparazioni afferenti alla cucina orientale (principalmente cinese e giapponese) o a quella medio-orientale (principalmente Kebab e prodotti affini). Queste tipologie di cucina possiedono una storia ed evoluzione differente da quella italiana, con l'utilizzo di ingredienti e procedimenti che possono essere anche molto differenti da quelli su cui vengono comunemente applicate le procedure igieniche. Queste differenze, per quanto non siano un fattore cruciale, rivestono un ruolo importante nell'assicurare la salubrità dei prodotti alimentari consumati: queste preparazioni possono pertanto richiedere attenzioni specifiche o, quantomeno una conoscenza di base dei metodi di cucina utilizzati. Per tali motivazioni si ipotizza che le attività di ristorazione etnica presentino un maggior rischio di tossi-infezioni alimentari rispetto alla media.

**Scopo:** indagare sul recepimento e l'applicazione della normativa sull'igiene degli alimenti da parte degli O.S.A. operanti nel settore della cucina etnica, e sulle difficoltà di implementazione di tale normativa, sia di origine pratica che socio-culturale.

**Metodi:** per quantificare l'eccesso di rischio per le attività di ristorazione etnica rispetto alle altre attività presenti nel territorio della ASL TO3, sono stati raccolti ed elaborati i dati presenti nell'archivio ARVET, identificando inoltre le non conformità più frequenti e quali di queste sono caratteristiche del tipo di attività oggetto di studio. E' stata poi eseguita una ricerca sul campo, esaminando 143 attività di ristorazione etnica, di cui 72 Kebab e 71 attività di ristorazione orientale. I dati sono stati raccolti tramite una checklist ed un questionario anonimo: la prima formulata sulla base delle non conformità più ricorrenti .E' stata inoltre utilizzata una seconda checklist specifica sulle corrette procedure di preparazione del Kebab. La checklist è stata validata con metodo "Split Half", ottenendo un indice di validazione di 0.58.

**Risultati:** Le attività di ristorazione etnica rientrano per la maggior parte nelle classi di rischio Medio (Medio-orientale 33%, Orientale 24%) ed Elevato (Medio-orientale 43%,

Orientale 51%), al contrario della maggior parte delle altre attività, che rientrano nella classe di rischio Basso (60%). L'analisi delle sanzioni erogate (2013-2015) riporta valori medi di 0.043 per la ristorazione medio-orientale (i Kebab) e 0.09 per la ristorazione orientale, contro uno 0.016 per le altre attività. Le non conformità rilevate sono imputabili soprattutto a carenze formative dell'OSA e ad inadeguatezza di strutture ed attrezzature (correlabili a carenza di risorse economiche).

**Conclusioni** Lo studio dimostra come le carenze di formazione ed informazione, unite a fattori di tipo socio economico, siano determinanti per il rispetto delle buone prassi igieniche nelle attività di ristorazione etnica. Emerge quindi l'importanza della componente di mediazione culturale nel campo della prevenzione e dell'igiene alimentare, importanza destinata ad aumentare, data la probabile sempre maggior natura cosmopolita della popolazione e della società dei prossimi decenni. E' inoltre auspicabile, da parte degli specialisti del settore, l'elaborazione di procedure di riferimento che permettano un livello di igiene adeguato richiedendo il minor dispendio economico possibile.