Persistenza dei pericoli microbiologici negli ambienti di produzione e lavorazione di alimenti e mangimi

L’Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha chiesto al Gruppo di Esperti scientifici sui Pericoli Biologici (BIOHAZ) di formulare un parere scientifico sulla **persistenza dei pericoli microbiologici** negli ambienti di produzione e trasformazione di alimenti e mangimi, esclusa la produzione primaria. Nell’ambito di questo mandato, la “persistenza” microbica è stata definita come la **capacità di un determinato organismo di stabilirsi in nicchie (o siti di rifugio) all’interno degli ambienti di produzione e trasformazione di alimenti e mangimi per un lungo periodo**, nonostante la frequente applicazione di pulizia e disinfezione.

La persistenza richiede un’esistenza prolungata (che si estende per **mesi o anni**) di solito con moltiplicazione del microrganismo. Gli ambienti per la produzione di mangimi sono stati limitati agli ambienti degli impianti di **produzione e lavorazione di mangimi per animali** destinati alla produzione di alimenti.

Gli ambienti di produzione alimentare comprendono quelli in cui gli alimenti di origine animale o non animale sono prodotti o trasformati industrialmente. I settori considerati sono stati: (i) **mangimi per la produzione animale**, (ii) **carne (compresi i macelli e gli impianti di trasformazione)**, (iii)

pesce e frutti di mare, (iv) **prodotti lattiero-caseari**, (v) uova e ovoprodotti, (vi) frutta e verdura (comprese le erbe aromatiche) e (vii) alimenti a bassa umidità.

Leggi l’articolo completo

Fonte: Ruminantia