

RTD Gruppo 3 Sicurezza dei Prodotti ittici

I prodotti ittici sono universalmente riconosciuti come alimenti dall'elevato valore nutrizionale e dall'effetto benefico per la salute umana. Tuttavia, occasionalmente possono rappresentare anche un rischio per la salute dei consumatori; in particolare si possono evidenziare i virus enterici che contaminano i molluschi bivalvi, i batteri patogeni (specie del genere *Vibrio*) e la formazione di ammine biogene (avvelenamento da Istamina).

L'obiettivo del primo progetto è lo sviluppo e la validazione di metodi quantitativi e standardizzati per la identificazione del virus dell'epatite A e del Norovirus nei frutti di mare secondo le norme ISO (International Standard Organisation). Questo migliorerà le tecniche esistenti di controllo attualmente inadeguate e proteggerà meglio i consumatori.

L'obiettivo principale del secondo progetto è invece quello di identificare i principali fattori ambientali responsabili dei processi di contaminazione virale dei frutti di mare nelle zone di raccolta utilizzando i metodi standardizzati per virus. Il progetto ha inoltre l'obiettivo di sviluppare sistemi di allarme rapidi, capaci di evidenziare la contaminazione virale utilizzando modelli di gestione del rischio basati sulle procedure dell'HACCP. Questo dovrebbe permettere l'introduzione di tali migliori controlli della produzione primaria.

Il terzo progetto ha come obiettivo principale quello di contribuire a soddisfare la pressante esigenza di sviluppo e standardizzazione di metodi classici e molecolari per la quantificazione e la caratterizzazione delle specie di *Vibrio* nei frutti di mare e di promuovere la diffusione e l'armonizzazione di questi metodi in tutta l'Europa.

Nel quarto progetto gli obiettivi principali sono stati quelli di elaborare un nuovo approccio per ridurre l'elevata incidenza in Europa di avvelenamento da frutti di mare causato dalle amine biogene e di sviluppare modelli matematici e statistici predittivi per le condizioni di conservazione allo scopo di ridurre gli avvelenamenti da cibo contaminato da istamina.

Report disponibile nella serie di pubblicazioni SEAFOODplus:

SEAFOODplus report 3.0.0 Bill Doré, Control of public health risks associated with sewage-contaminated shellfish - A summary of current control measures and technical developments, 22 pages, 2007. ISBN 978-87-7075-002-8

[Scarica il Report](#) 

(tenere premuto ctrl e premere sul link)



Coordinator **RTD pillar 3**

Bill Dore

Marine

Institute, Ireland