

## Sicurezza alimentare: Street food

*Ottava pubblicazione sul tema della Sicurezza Alimentare per informare i cittadini sulle malattie trasmesse dagli alimenti e sulle corrette modalità di conservazione e consumo dei cibi. Parliamo oggi di street food.*

I cambiamenti degli stili di vita della società imposti dagli attuali sistemi economici, la curiosità verso nuove ricette lontane dalla propria tradizione culinaria, la mancanza di abilità ai fornelli stanno orientando il consumatore verso modelli alimentari che rientrano fra i cosiddetti “convenience food”, alimenti ready to use. Fra essi anche lo street food.

Secondo la FAO lo street food è costituito da cibi e bevande pronti per il consumo venduti e spesso anche preparati in strada o in altri luoghi pubblici come mercatini o fiere, anche da commercianti ambulanti.

Non è una forma nuova né prevalentemente turistica per consumare il cibo. In ogni parte del mondo le classi sociali più povere ricorrono a questa modalità, e anche andando indietro nel tempo sappiamo che era una modalità diffusa. E' recentissimo (dicembre 2020) la scoperta a Pompei di un nuovo “termopolio”, una bottega dedita al consumo di cibo.

Oggi è diventata senza dubbio una delle tendenze più in voga, soprattutto nella popolazione giovanile, per consumare cibo fuori casa e a costi contenuti, e molteplici sono i cibi che sono offerti dallo street food come carni arrosto, panini farciti preparazioni gastronomiche, salumi, formaggi e altro ancora.

Conoscere i fattori di rischio per la Sicurezza alimentare, collegati al consumo del cosiddetto cibo da strada o come ormai comunemente riconosciuto “street food”, è particolarmente utile nella stagione estiva, soprattutto in quest'anno di pandemia Covid, in quanto, sia gli effetti psicologici dal timore di contagio da SARS-CoV-2, sia il previsto obbligo di dotarsi del “green pass” o del tampone per accedere ai locali al chiuso (anche ristoranti e bar), stanno determinando un aumento del consumo di cibo all'aperto, quindi anche dello street food.

Chi esercita un'attività di somministrazione di cibo da strada deve in primis adempiere alle norme che regolano la propria attività, siano esse comunali, sanitarie (SCIA), della motorizzazione, ma anche nel corso dell'attività deve rispettare comportamenti e norme a tutela della Sicurezza Alimentare dei prodotti e della salute dei consumatori.

Lo street food viene preparato per lo più in banchi e furgoncini – i cosiddetti food truck – dove gli spazi per la conservazione e la manipolazione degli alimenti sono molto ristretti.

Uno studio dell'ISS afferma che “tutte le fasi della produzione e della vendita di cibo di strada possono essere vulnerabili, dalla selezione delle materie prime, allo stoccaggio e alla preparazione dei pasti e persino al punto vendita, spesso esposto agli inquinanti urbani”.

In una condizione lavorativa di questo tipo sono in agguato molti pericoli che bisogna tenere sotto controllo, quali:

- ✓ la contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni che si introducono per via alimentare <https://www.sanita.puglia.it/web/asl-brindisi/raccomandazioni-di-sicurezza-alimentare>

- ✓ la contaminazione crociata (cross contamination) tra i diversi prodotti con microrganismi o allergeni che passano da un alimento all'altro perché posti vicini (crudi e cotti per esempio) o attraverso le mani dell'operatore;
- ✓ la contaminazione con sostanze tossiche di varia natura (per esempio anche gli stessi detersivi o disinfettanti).

Inoltre, sono criticità determinanti ai fini della sicurezza alimentare:

- ✓ l'utilizzo di materie prime scadenti legata anche al contenimento del prezzo del prodotto;
- ✓ la non conformità della temperatura di conservazione degli alimenti più delicati, come carne e pesce, e il rispetto della catena del freddo soprattutto quando le temperature esterne sono più elevate;
- ✓ la somministrazione di cibo preparato in precedenza quindi non subito dopo la cottura;
- ✓ Il rifornimento di acqua non potabile;
- ✓ lo smaltimento non corretto degli scarti e dei rifiuti.

### **Allora dobbiamo demonizzare lo street food? Assolutamente no**

Anzi ricordiamo che il settore necessita di una ripresa economica in quanto il pericolo pandemico ha penalizzato la ristorazione con oltre 450.000 chiusure (secondo una indagine condotta dal Sole 24 ore con Infocamere e Unioncamere) e che "Le vittime "economiche" più penalizzate dal Coronavirus, come segnalato da uno studio del Financial Times, sono tutti gli operatori che gravitano intorno al comparto degli eventi fra cui il settore dei Food Truck, e dello street food in generale.

L'operatore di questo settore alimentare, deve mettere in atto alcuni accorgimenti per ovviare alle possibili criticità determinate soprattutto dallo scarso spazio a disposizione, al fine di garantire un cibo buono e sicuro.

Alcune raccomandazioni per gli operatori:

- avere la struttura mobile in stato di completa efficienza;
- posizionare le strutture di preparazione, di somministrazione e di vendita in postazioni al riparo dalla luce diretta del sole, soprattutto nella stagione estiva;
- garantire costantemente la giusta temperatura di conservazione (catena del freddo) delle materie prime e degli alimenti in genere;
- conservare separatamente i cibi crudi da quelli cotti;
- non esporre i cibi al caldo o senza le dovute protezioni da polvere e sporco;
- mantenere elevato il livello di igiene generale del mezzo e della manipolazione;
- utilizzare ingredienti di buona qualità e tracciabili;
- dotarsi di acqua potabile per la lavorazione degli alimenti e per il lavaggio delle mani e degli utensili.

Anche il consumatore può e deve fare la sua parte al fine di ridurre i rischi per la sua salute: deve osservare alcuni dettagli e pretendere delle garanzie. Per esempio:

- i prodotti dovrebbero essere riparati dalla luce diretta del sole, dalle alte temperature, dal vento e dalla polvere (e in tempi di pandemia anche dai droplet altrui), esposti separatamente per categorie per evitare le citate contaminazioni crociate;
- valutare il livello di igiene osservando il lavello e le superfici, che devono essere puliti e in ordine;
- gli operatori devono indossare un abbigliamento idoneo, cioè grembiule, copricapo e guanti;
- all'esterno dei furgoni non vi devono essere accumuli di scarti e gli avanzi dei consumatori devono essere prontamente rimossi e depositati in appositi contenitori.

A questo link un video dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve) <https://www.izsvenezie.it/street-food-asperti-sanitari-video> che illustra nel dettaglio caratteristiche e comportamenti corretti.

*Rubrica a cura della Unità Operativa Semplice Dipartimentale SICUREZZA ALIMENTARE ANTIBIOTICORESISTENZA - Dr.ssa Alberta Natola e Dr.ssa Rosalia Ciraci*

Asl Brindisi, 30 luglio 2021