

# igiene degli ambienti a contatto coi cibi: *lo stato dell'arte*

**afidampCom**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA DISTRIBUTORI MACCHINE PRODOTTI  
ATTREZZI PER LA PULIZIA PROFESSIONALE E L'IGIENE AMBIENTALE

dalla redazione

Preoccuparsi dell'igiene degli alimenti senza fare lo stesso per gli ambienti in cui essi vengono lavorati, preparati e serviti rischia di essere fatica sprecata. Ecco perché è importante badare all'ambiente, e assicurare una pulizia accurata di tutte le superfici e gli oggetti a contatto coi cibi. Se ne è parlato a Catania in una tavola rotonda organizzata da AfidampCom, associazione dei dealer del settore. Sono emerse idee interessanti per favorire un approccio sinergico e sistemico al problema.



22  
GSA  
LUGLIO  
2014

Partiamo dal contesto: in un momento in cui il business legato alle imprese risente delle numerose difficoltà che caratterizzano il sistema degli appalti pubblici (*spending review*, procedure di gara non sempre trasparenti, regolare ricorso al massimo ribasso e così via) e dei sostanziosi tagli di molte committenze private, è naturale che il mercato del cleaning professionale si stia rivolgendo con sempre maggiore attenzione a quei settori in cui il pulito perfetto è un requisito irrinunciabile: in primo luogo gli ambienti di preparazione e lavorazione degli alimenti. Questo il punto di partenza di una tavola rotonda dedicata proprio all'igiene degli ambienti dove si producono e somministrano alimenti, organizzata lo scorso 24 maggio da AfidampCom a Expo-Cleaning Sud – Catania. “Crediamo che in un momento come questo –riassume il presidente dei Com **Francesco Bertini**– sia importante dedicare attenzione al mondo dell'HoReca, che per la maggioranza dei piccoli e medi rivenditori rappresenta una colonna portante del loro volume d'affari.

D'altra parte è prima di tutto una questione di sicurezza: è fondamentale poter contare su una perfetta igiene laddove vengono preparati e serviti i cibi che mangiamo”.

## **Senza formazione e conoscenza non si va da nessuna parte**

Ragionamento che non fa una piega. D'altra parte a Catania è emerso che senza formazione, consapevolezza e autocontrollo non si può intraprendere nessun percorso serio. E se troppo spesso, parlando di igiene degli alimenti, si considera soltanto ciò che concerne la produzione, la trasformazione, il trattamento, il confezionamento, la distribuzione e la cottura, si tende però a tralasciare un aspetto fondamentale, ovvero quello della pulizia degli ambienti e delle persone a contatto con gli alimenti stessi. In un paese, come è l'Italia, in cui la sicurezza alimentare *stricto sensu* sta raggiungendo nell'industria altissimi livelli qualitativi, ancora troppo spesso nei locali e negli esercizi commerciali si incontrano taglieri o i piani di lavoro puliti in modo inadeguato,

ambienti dall'igiene discutibile, superficialità delle persone. Senza contare gli stessi arredi dei locali, o gli accessori come sedie, menu, maniglie e oggetti vari. Che sono anch'essi, come è noto, potenziali veicoli di agenti patogeni. Roba da “Cucine da incubo” e simili, che non a caso, prima ancora che l'abilità degli chef, mettono sotto processo lo stato igienico del locale. . .

## **“Cucine da incubo”?**

Inutile sottolineare che strumenti e ambienti, se non vengono correttamente puliti, interferiscono infatti sulla ricontaminazione del ciclo produttivo, rendendo gli alimenti a rischio di alterazione. E così finisce che preoccuparsi dell'igiene degli alimenti senza poi fare lo stesso per gli ambienti in cui essi vengono lavorati rischia di essere fatica sprecata. “E' centrale -prosegue Bertini- innanzitutto che il personale venga formato a una corretta prassi igienica, educazione all'autocontrollo e responsabilizzazione su quelli che possono essere i danni provocati da un comportamento

superficiale risultano quindi fondamentali. Questa tavola rotonda ha offerto spunti di riflessione importanti, contribuendo al dialogo tra i diversi operatori del settore, nell'enunciazione di un tema complesso ma che richiede l'intervento partecipativo di tutti per raggiungere obiettivi comuni. Di pulizia c'è sempre bisogno, anzi, sempre di più. Ma che sia una pulizia di qualità, svolta con competenza e preparazione". Al dibattito sono intervenuti i tecnologi alimentari **Aldo Todaro** - Presidente OTASS (Ordine Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna), e **Massimo Artorige Giubilesi** - Vice Presidente OTALL (Ordine Tecnologi Alimentari Lombarda e Liguria). Inoltre **Giuseppe Rosa** - Dirigente ASP Catania, **Dario Pistorio** - Presidente FIPE (Federazione Pubblici Esercizi) Sicilia, e **Matteo Marino** - Presidente AfidampFED.

### **Mancano ancora standard di legge**

Tra le maggiori criticità, emerse già dalle prime battute della discussione, c'è quella legata all'assenza di standard di legge su sicurezza e igiene. E così c'è il rischio che, come lamentavano Todaro e Giubilesi, il pulito resti qualcosa di soggettivo, lasciato il più delle volte al buon senso del singolo. Sebbene il tecnologo alimentare abbia le competenze tecniche per valutare la sicurezza sugli impianti e sugli ambienti di lavorazione, oltre che sul processo di trasformazione degli alimenti, non ha tuttavia la responsabilità della corretta prassi igienica, che resta di competenza dei produttori, dei ristoratori e degli esercenti stessi, che in ogni caso non possono affidarsi ad una normativa specifica. Il pulito continua ad essere qualcosa di soggettivo: la sfida è farlo diventare oggettivo, attraverso la creazione di una forte consapevolezza nella cultura dell'igiene come tutela della salute pubblica e come qualità della vita che si può ottenere soltanto attraverso la formazione. A questo proposito è emersa l'esigenza di portare il pulito già nelle scuole, facendola diventare materia di formazione scolastica di base, fino all'inserimento di corsi specifici all'interno delle facoltà universitarie inerenti l'alimentazione.

## **II > La crisi incide, ma la superficialità di più**

**Quanto la crisi economica incide sull'acquisto di prodotti per la pulizia? Non poco, perché spesso si tende a risparmiare comperando meno e tagliando sulla qualità. Qui però entra in scena l'osservatorio privilegiato di Afidamp, che questi dati li tiene sotto attento controllo. Matteo Marino ha affermato con chiarezza che l'utilizzo di strumenti professionali con tecnologie innovative contribuisce ad una minore incidenza dei costi per l'acquisto di prodotti e a una maggiore efficacia nell'igienizzazione. Importante anche saper scegliere e usare i prodotti appropriati a seconda della superficie e soprattutto dello sporco da pulire. E qui è questione di mancanza di cultura specifica e di competenza: il che porta a errori anche banali, come credere, ad esempio, che l'ipoclorito di sodio (candeggina) sia la panacea per tutti i tipi di sporco!**

### **Pulizia primo biglietto da visita**

Venendo ai pubblici esercizi, l'attenzione si è focalizzata su quanto i ristoratori e i gestori di bar, pizzerie, paninoteche e locali affini abbiano la consapevolezza della pulizia e della sua importanza. Pistorio ha rilevato che, per ogni ristoratore e operatore del settore, la pulizia è un fattore imprescindibile, se non altro per il fatto di essere il primo biglietto da visita di un locale nei confronti dei propri clienti e dei potenziali nuovi avventori. Ha tuttavia contemporaneamente sottolineato la difficoltà, da parte dei titolari, di far fronte alla miriade di norme e di regole a cui gli esercenti devono rispondere e che spesso li porta a non avere il controllo diretto su tutti i processi. Per quanto concerne la pulizia e l'igiene ha sollevato il problema della formazione, dichiarando che non può essere effettuata direttamente dall'esercente, ma che dovrebbe essere competenza o del tecnologo alimentare o dei consulenti per l'HACCP, tenendo ben presente il rischio che si commettano errori nell'utilizzo di prodotti non professionali per l'igiene degli ambienti.

### **La richiesta dei pubblici esercizi**

Ma cosa ne pensano i pubblici esercizi? Quasi scontata la richiesta di supporto e di know-how da parte di chi di pulito si occupa professionalmente. E l'interlocutore degli esercenti sono in questo caso gli AfidampCom, cioè i dealer, quelli che i prodotti li vendono e insegnano a usarli bene. Così si spiega la proposta lanciata da Fipe, per bocca del suo presidente, che sia il rivenditore, nel momento in cui propone il

prodotto, a sensibilizzare i titolari sulla necessità di fare formazione sull'igiene, spiegando tutti i controlli che possono essere effettuati e il beneficio ottenuto dall'utilizzo corretto di prodotti e attrezzature professionali. Cosa che molto spesso accade già. Basta scegliere gli interlocutori più preparati. Grande apertura da parte di **Stefania Verrienti**, segretario AfidampCom, che sottolinea come associazione e operatori professionali presenti e attivi sul territorio siano più che disposti a interagire con i ristoratori al fine di formare il personale e ha lanciato la proposta di creare all'interno di ciascun pubblico esercizio un "responsabile di igiene" che supervisioni l'operato dei colleghi in merito alle metodologie e alle strumentazioni utilizzate. "È stato un incontro molto proficuo - ci ha detto Verrienti al termine -. Prosegue l'attenzione di AfidampCom verso il mondo della ristorazione iniziata già con Host. Stiamo lavorando per creare partnership e sinergie con tecnologi, esercenti e altri attori della filiera. Siamo soddisfatti e convinti di procedere sulla giusta strada". Insomma, se ne esce agendo sinergicamente. Ancora una volta l'approccio deve essere "di sistema", è questa la parola d'ordine. Tutti gli attori della filiera sono chiamati a fare la propria parte. Un'idea potrebbe essere, ad esempio, la possibilità di inserire nozioni di strumenti e tecniche per la pulizia professionale degli ambienti anche all'interno degli stessi corsi di laurea per tecnologi alimentari, con l'obiettivo di dare loro un ruolo più centrale e di responsabilità nella gestione del servizio di pulizia da parte dei pubblici esercizi.