

sicurezza alimentare?

questione di igiene

di Umberto Marchi

Il “Manuale di buone pratiche per le microimprese alimentari”, recentemente pubblicato in versione aggiornata dall’AULSS 2 Marca Trevigiana, punta sulla semplificazione dell’autocontrollo nelle microimprese alimentari. Ampio spazio dedicato alla pulizia. Introdotta delle nuove schede che dettagliano diverse tipologie di attività che hanno a che fare con il cibo. E con la sicurezza di tutti noi.

La sicurezza alimentare è un principio su cui non è il caso di scherzare, o di agire con superficialità. In gioco c’è la salute di tutti noi, oltre che l’immagine delle aziende che si rendono responsabili di malaugurati “incidenti”.

Attenzione all’igiene in tutta la filiera

Come è noto, la sicurezza di ciò che mangiamo è prima di tutto il risultato dell’applicazione da parte delle imprese alimentari dei principi del sistema HACCP in ciascun segmento della filiera alimentare, dal campo alla tavola, e della verifica della corretta applicazione dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa da parte dell’Autorità competente attraverso i controlli ufficiali. La qualità e la sicurezza del cibo pertanto dipendono dagli sforzi di tutte le parti coinvolte e da una responsabilità condivisa volta a tutelare la salute del consumatore.

Sicurezza “top level”

Garantire un elevato livello di sicurezza alimentare, anche attraverso l’ap-

plicazione semplificata dei principi dell’HACCP nelle microimprese, armonizzando le esigenze del controllo ufficiale con quelle degli operatori che le gestiscono, è lo scopo dell’iniziativa avviata dalla Az. Ulss 2 Marca Trevigiana, che ha recentemente pubblicato, in versione aggiornata, il “Manuale di buone pratiche di igiene per le microimprese alimentari” per fornire, soprattutto alle piccole imprese del settore, strumenti che, calibrando il sistema di autocontrollo con prassi igieniche corrette e compatibili con la quotidianità di queste realtà, le liberino da adempimenti spesso percepiti come meri obblighi formali, piuttosto che come strumenti utili per produrre alimenti sicuri. Gli operatori del settore alimentare sono in tal senso accompagnati in un percorso di crescita che eleverà la qualità dell’offerta e il livello della sicurezza alimentare.

Semplificazione e autocontrollo

D’altra parte la stessa Unione Europea ha condiviso l’idea che ogni paese possa individuare criteri di semplificazione dell’autocontrollo basati soprattutto sulle norme di corretta prassi igienica per le imprese alimentari di piccole e piccolissime dimensioni e che questi criteri, se conosciuti e applicati dagli operatori, possono prevenire o eliminare la quasi totalità dei pericoli alimentari. Il percorso delineato prevede la partecipazione dei diversi soggetti che, a vario titolo, hanno ruolo nelle filiere di produzione e trasformazione degli alimenti: una parte privata, rappresentata dalle aziende, dalle Associazioni di categoria e dai consulenti degli operatori, e una parte pub-



blica che coinvolge il Dipartimento di Prevenzione dell’Aulss 2 – Marca Trevigiana (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione e Servizi Veterinari) e l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Spunti interessanti per la GDO

Al di là della realtà della microimpresa, in ogni caso, il Manuale offre spunti interessanti per tutti, a partire dalla Grande Distribuzione, che con gli alimenti e la loro sicurezza ha quotidianamente a che fare. La pubblicazione, 12 capitoli riccamente illustrati più una serie di schede tematiche, affronta tutte le fasi dell’attività, dall’apertura alla chiusura: tra le operazioni preparatorie, vale a dire da svolgere prima che inizi il lavoro, molto interessante quanto previsto ai punti 5 e seguenti: all’inizio di ogni giornata lavorativa, prima di avviare le lavorazioni, è importante verificare l’idoneità degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e del personale. Problemi presenti in questa fase (per esempio su-



perfici e attrezzature non adeguatamente sanificate, utilizzo di abbigliamento non pulito o presenza di tracce d'infestazione) possono compromettere la sicurezza igienico sanitaria della produzione del giorno.

Dalla verifica degli ambienti...

E qui entra in scena la pulizia, che dev'essere svolta in maniera accurata e tenuta sempre sotto controllo. Lo scopo dei controlli pre-operativi è infatti quello di garantire che le lavorazioni avvengano nelle migliori condizioni igienico-sanitarie. Si parte dalla verifica degli ambienti di lavoro: è necessario controllare la struttura periodicamente (per esempio ogni mese) e annotare eventuali problemi (es. fi-

nestre e piastrelle rotte, muri o pareti scrostate, ecc.), valutare le condizioni dei porta rifiuti, che devono essere stati accuratamente svuotati, puliti e sanificati. Proprio qui, infatti, si annida lo sporco, e possono trovare sede gli agenti patogeni responsabili di infestazioni che possono mettere a repentaglio la nostra salute. Poi viene la verifica delle superfici di lavoro: devono essere state adeguatamente pulite e sanificate al termine della giornata precedente; le superfici da controllare comprendono sia quelle a contatto con gli alimenti, sia i punti non a contatto con gli alimenti. Non bisogna dimenticare poi di verificare l'eventuale presenza o passaggio di animali infestanti (roditori, blatte, altri insetti, ecc.).



...a quella del personale...

Anche il personale, e le sue dotazioni, non possono sfuggire alle verifiche e ai controlli preliminari: gli abiti devono essere puliti in quanto possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti. Gli abiti da lavoro non possono essere indossati come tutti gli altri, ma vanno indossati in appositi spogliatoi e non devono entrare in contatto con gli abiti personali, riposti in un altro luogo, armadietto o scomparto. La separazione è un principio igienico che dev'essere sempre seguito. Tutti gli operatori, inoltre, devono essere in buone condizioni di salute (es. assenza di diarrea, vomito, tagli o ferite sulle mani, ecc.), perché questo potrebbe compromettere la sicurezza alimentare. Anche gli eventuali visitatori dovranno essere accompagnati nei locali dell'azienda muniti di abbigliamento monouso in quanto chiunque può veicolare microrganismi potenzialmente patogeni.

... a quella degli strumenti

Veniamo ora ad attrezzature, strumenti e utensili: è necessario accertare il corretto funzionamento di frigoriferi, congelatori, forni, ecc. e segnalare eventuali anomalie. Lo stesso deve farsi con i Dpi, Dispositivi di protezione individuale: a tal proposito occorre verificare che gli operatori indossino i DPI adeguati (per esem-



pio guanto anti-taglio). E' opportuno inoltre controllare che gli strumenti utilizzati per le preparazioni siano puliti ed integri, senza parti rotte. Ma il check continua, al punto 8, proprio con gli strumenti di pulizia: ad esempio valutando il corretto funzionamento dei lavandini, degli scarichi, la presenza di sapone, detersivi, disinfettanti, panni in carta, materiali di consumo, mop e quant'altro: non ha senso, in effetti, pulire sporcando!

Le altre parti della guida

Questo per quanto riguarda, più specificamente, le buone prassi igieniche riferite all'ambiente e alle persone. Il manuale prosegue poi affrontando tutte le altre fasi del lavoro: ricevimento e conservazione delle materie prime, attività di lavorazione e/o trasformazione, lavorazioni a freddo, lavorazioni a caldo, raffreddamento, conservazione dei semilavorati e dei prodotti finiti, presentazione/ esposizione dei prodotti, somministrazione, trasporto dei prodotti alimentari, riordino degli ambienti e delle attrezzature, attività di fine giornata.

Pulizia perfetta in sette mosse!

Ma sulla pulizia si torna poi nelle schede illustrative. Una, in particolare, detta una sorta di "decalogo" (per la verità in 7 punti) su come procedere per una completa pulizia e sanifica-



zione degli ambienti: innanzitutto rimuovere lo sporco visibile grossolano con mezzi meccanici; poi distribuire sulla superficie il prodotto detergente, preventivamente diluito in acqua non troppo calda (ideale da 25°C a 45°C, non oltre i 50°C), secondo le proporzioni indicate dal produttore; attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 5 minuti); risciacquare con acqua tiepida; distribuire sulla superficie il prodotto disinfettante, preventivamente diluito in acqua secondo le proporzioni e alle temperature indicate dal produttore; attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 15/20 minuti per i Sali di ammonio quaternario, meno per i prodotti a base di Cloro); risciacquare e lasciar

asciugare oppure asciugare con panno pulito o carta a perdere. Per quanto riguarda i prodotti utilizzati, l'operatore identifica i prodotti utilizzati e aggiorna l'elenco ogni qualvolta vengono sostituiti. A tale proposito viene fornito un esempio di tabella per elencare i prodotti e le modalità di utilizzo, in funzione delle rispettive schede tecniche.