

il risk assessment applicato al banco vendita della gdo

di Silvia Curti* e Gianni di Falco**

Negli ultimi anni sono stati sempre di più gli “scandali alimentari” finiti in prima pagina. Ma dietro la crisi mediatica c'è l'urgenza di gestire al meglio gli innumerevoli rischi legati a ciò che mangiamo. E' necessario un approccio integrato e declinato caso per caso. L'esperienza del Risk Assessment Centre di Fit Italia nei banchi vendita della Gdo.

ti in base a *ranking* di rischio basati su evidenze scientifiche oggettive;

- Analisi sistematica dei *rumors* sulle fonti ufficiali e mediatiche;
- Analisi dei reclami e delle non conformità provenienti dal mercato;
- Predisposizione delle azioni di prevenzione (analisi-ritiri) da attivare;
- Valutazione delle conseguenze per la salute e di tipo legale;
- Predisposizione di un efficace sistema di comunicazione interna;
- Predisposizione di un efficace sistema di comunicazione esterna;
- Costante rapporto con le istituzioni.

Per potersi difendere da eventi di natura e prevedibilità diversa è necessario adottare un approccio innovativo ed integrato che, partendo dalle indispensabili attività di autocontrollo, vada a coprire il *risk assessment* in modo scientifico ed oggettivo, utilizzi fonti di informazione di diversa natura, gestisca in modo sistematico le preziose segnalazioni provenienti dal mercato attraverso i clienti (reclami) e le istituzioni e sappia attivare le giuste risposte.

Nella distribuzione

Su queste basi è interessante considerare nello specifico il caso delle aziende distributive per quanto riguarda l'aspetto della gestione dei prodotti nei banchi vendita. L'azienda distributiva gestisce migliaia di prodotti appartenenti a categorie merceologiche e profili di rischio completamente diversi; in questo contesto assume una particolare rilevanza non solo la fase di qualificazione dei fornitori, ma anche la corretta gestione dell'assortimento mediante rotazione, con l'obiettivo di garantire il mantenimento delle migliori caratteristiche di sicurezza, organolettiche e nutrizionali dei prodotti.

L'analisi dei rischi

L'analisi del rischio rappresenta lo strumento strategico con il quale il distributore può gestire correttamente i prodotti esposti. Gli strumenti sui quali basarsi sono indicati anche dal documento Sanco/1628/2008, che prevede esplicitamente la presenza di abuso termico, invitando gli Osa a valutarlo e a misurarne le conseguenze mediante l'applicazione di diversi strumenti. L'obiettivo dell'analisi del rischio è quello di valutare gli effetti dell'"abuso termico" e dimostrarne le reali possibilità di gestione in sicurezza mediante procedure di autocontrollo. Per fare questo è necessario valutare il comportamento della flora microbica, in base alle caratteristiche del substrato alimentare ed a quelle chimico-fisiche condizionanti la crescita (pH e Aw), nel tempo, a temperature di refrigerazione, prevedendo una situazione di catena del freddo realistica all'interno di un punto vendita gestito correttamente.

Il metodo Fit Italia

L'approccio preliminare che è stato utilizzato nel Risk Assessment Centre di Fit Italia è quello di raccogliere più informazioni possibili riguardo al processo di produzione e alle caratteristiche microbiologiche, chimiche e fisiche di diverse produzioni alimentari, allo scopo di poter mettere a disposizione gli strumenti per prevedere l'evoluzione microbica nell'alimento in diverse condizioni di conservazione. Con questi dati a disposizione è così possibile, per ogni categoria di prodotto, allestire diversi tipi di test, che possono essere prove di durabilità/conservabilità, *challenge test* con diversi microrganismi nonché lo sviluppo di modelli predittivi. Parallelamente ai test microbici, è poi opportuno prevedere delle verifiche di tipo organolettico al fine di garantire la completa idoneità al consumo dell'alimento sottopo-

L'esplosione di crisi mediatiche legate agli alimenti è ormai sempre più frequente. Pensiamo negli ultimi anni agli episodi che si sono susseguiti a partire dalla diossina alla fine degli anni '90 fino al recente "borgate". Si può dire che proprio i primi episodi di fine anni '90, ovvero diossina e Bse, hanno rappresentato l'interruttore che ha avviato la revisione della legislazione UE con il Libro Bianco della sicurezza alimentare, laddove per la prima volta si parla di "previsione del rischio".

Previsione del rischio, un approccio multidisciplinare e integrato

La previsione del rischio è una scienza che necessita dell'integrazione di più discipline che vanno da quella tecnico-scientifica a quella della comunicazione. Non è un mistero che i maggiori danni delle crisi derivano spesso dall'incapacità di gestirle dovuta all'impreparazione verso le azioni da adottare e le comunicazioni da fare ad ogni livello. Un sistema strutturato di previsione del rischio potrebbe essere sintetizzato come segue:

- Classificazione delle categorie di alimen-

sto alla prova. Per quanto riguarda le condizioni termiche da adottare negli esperimenti, in base all'analisi dei processi delle aziende distributive sui loro punti di vendita, è realistico ipotizzare, per la maggioranza dei prodotti venduti confezionati a libero servizio e facendo riferimento a quanto riportato dalla norma Afnor NF V01-003 (indicata come riferimento dal documento SANCO) un'esposizione a 4°C per il 60% della vita nel punto vendita, un abuso termico pari al 30% della vita con esposizione a temperatura di 8°C per il 30% e prevedere una rottura più violenta, a 12°C, per il restante 10%. Per categorie di prodotto più sensibili e gestite con particolari accortezze, quali ad esempio quelle del reparto macelleria, la condizione realistica da simulare è quella del 70% della vita sul banco di vendita a 4°C ed il restante 30% a 8°C. Tali diverse condizioni sono determinate dal fatto che la maggioranza dei prodotti del libero servizio è esposta in banchi frigo verticali che per loro natura sono meno efficienti sia a causa del flusso termico sia per le frequenti interruzioni delle lame d'aria a causa della manipolazione da parte dei clienti. In questi banchi è poi più frequente il caso di rotture dovute a carico errato. Per i reparti quali la macelleria, invece, vengono generalmente utilizzati banchi più efficienti, orizzontali o più protetti, che garantiscono una migliore stabilità termica. L'Osservatorio del Rischio di Fit Italia opera mediante l'integrazione di diversi strumenti, che sono:

- Test di durabilità microbiologici;
- *Challenge test* con diversi microrganismi;
- Modelli predittivi di crescita;
- Test sensoriali.

Nell'applicazione pratica in un banco di vendita gli obiettivi sono in particolare:

- Definire le categorie di prodotti esposte, stabilendo dei *ranking* di rischio;
- In base alla collocazione nei *ranking* di rischio, definire la velocità di rotazione dei prodotti;
- Definire dei sistemi di riesame periodico dell'assortimento.

Nello studio su un banco vendita il processo prevede:

- Analisi delle schede dei prodotti;
- Esecuzione su tutti i prodotti delle determinazioni di Aw e pH;

- Classificazione, all'interno della stessa categoria merceologica, del *ranking* di rischio delle diverse referenze;

- Conduzione dei test completi sulle referenze più a rischio;

- Estensione dei risultati a tutta la categoria. Il metodo, in pratica, si basa sull'utilizzazione di indici sintetici per definire il livello di rischio, per poi applicare tutti i test sperimentali sulla referenza più a rischio, in modo tale da ridurre l'esigenza di esecuzione di prove sperimentali costose.

Un esempio di applicazione: il banco gastronomia

Uno degli assortimenti più larghi e profondi in genere è quello del banco gastronomia di un ipermercato.

In studi fatti, la gastronomia è stata suddivisa in 16 categorie di prodotto, in base alla loro natura merceologica, al collocamento nell'assortimento ed al processo di produzione. Riportiamo, a titolo di esempio, la categoria dei prodotti preparati freddi, dei quali si allega la scheda riassuntiva di sintesi dei risultati ottenuti dall'analisi dell'assortimento a banco.

In base ai dati sperimentali ottenuti, vengono definiti all'interno della stessa categoria

i potenziali di crescita, identificando il massimo, il minimo ed il medio, in modo tale da fornire all'azienda gli strumenti per decidere in base alle sue esigenze. Allo stesso tempo, al fine di orientare l'azienda nella scelta del suo assortimento, i dati ottenuti sulle referenze campionate sul banco vendita vengono messi a confronto con quelli dell'Osservatorio ottenuti sulle stesse categorie. In questo modo il distributore è in grado di valutare:

- Il livello di rischio delle diverse categorie;
- All'interno di ogni categoria le referenze più critiche;
- La situazione di rischio dei suoi prodotti rispetto a quelli presenti sul mercato.

Conclusioni

L'applicazione del risk assessment su un banco di vendita consente di avere gli strumenti per gestire in modo oculato ed oggettivo i prodotti in modo tale da garantirne le caratteristiche di sicurezza e qualitative.

Un corretto approccio di risk assessment consente, inoltre, di poter dimostrare la capacità di garantire il corretto stato di conservazione dei prodotti anche a fronte di rilevamenti di temperature ritenute non conformi.

[*FSH consulting, **Fit italia]

| REPARTO: GASTRONOMIA STANDARD | | | | | |
|--------------------------------|---------|----------|------------------------------------|---------|------------------------------------|
| CATEGORIA: GA1 – Impasti cotti | | | REFERENZE | | |
| RANKING DI RISCHIO: Medio | | | CLIENTE | | GENERALI |
| | | | Crocchette di patate | | Crocchette di patate |
| | | | Olive ripiene fritte | | Olive ripiene fritte |
| | | | Arancini di riso | | Arancini di riso |
| | | | Olive ripiene fritte | | Olive ripiene fritte |
| | | | | | Polpette |
| pH | CLIENTE | GENERALE | Aw | CLIENTE | GENERALE |
| Minimo | 5,27 | 5,27 | Minima | 0,92 | 0,92 |
| Massimo | 5,82 | 5,82 | Massima | 0,99 | 0,99 |
| Medio | 5,58 | 5,57 | Media | 0,96 | 0,96 |
| SHELF LIFE | CLIENTE | GENERALE | PARAMETRO CRITICO | | |
| Minima | 5,99 | 4,51 | CLIENTE | | GENERALI |
| Massima | 70,83 | 70,83 | Challenge test B. Cereus (1,95 gg) | | Challenge test B. Cereus (1,95 gg) |
| Media | 22,94 | 18,95 | REFERENZA CRITICA | | |
| | | | Crocchette patate | | Crocchette patate |