

cucine delocalizzate: il “piatto pronto” non è più un tabù

di S. Cartabia, S. Curti*

La delocalizzazione della produzione, in passato vista con diffidenza, si sta affermando anche nel settore alimentare. Spesso per gli hotel è più semplice, economicamente sostenibile e ci guadagna anche la qualità. Ecco come fare, secondo il Regolamento CE 852/2004



Il mondo della produzione alimentare e della ristorazione rappresenta uno dei settori trainanti dell'economia italiana e, fortunatamente, anche uno dei settori maggiormente in evoluzione sempre alla ricerca di nuove tecnologie per la produzione e nuovi prodotti per un mercato esigente.

Vale la pena delocalizzare?

Un settore fino a poco tempo fa caratterizzato da moltissime piccole attività a gestione familiare, dove, al di là dell'affacciarsi dei primi gruppi con marchi noti, qualche imprenditore comincia a capire l'utilità di economie di scala e a provare nuovi modelli di business. In una città come Milano, per esempio, con affitti ormai alle stelle, qualcuno si sta già chiedendo se non valga la pena destinare più spazio possibile alla vendita piuttosto che occupare metri quadri su metri quadri per la cucina.

Una dinamica sempre più frequente

Ecco quindi che cominciano a delocalizzare la produzione in zone meno care e dedicano invece lo spazio in centro città quasi totalmente alla vendita. Un'efficiente cucina decentrata dalla quale par-

tono basi, semilavorati o prodotti pronti che vengono distribuiti nei ristoranti in centro città. E magari anche ad altri potenziali clienti che potrebbero avere la convenienza a comprare piatti già pronti, pensiamo per esempio agli hotel, che spesso sono costretti a tenere aperta una cucina per pochi coperti al giorno. Sarebbe più semplice ed economicamente sostenibile approvvigionarsi di piatti pronti, magari anche di migliore qualità, ordinati e consegnati in giornata sulla base dell'occupazione dell'hotel.

Il Regolamento 852

La delocalizzazione della produzione non comporta di per sé alcuna complicazione. L'articolo 6 del Regolamento 852, che tratta di controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento, prevede che “ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento”: quindi per iniziare l'attività basta un'autocertificazione. Quando però sono coinvolti prodotti di origine animale da vendere a terzi, allora è indispensabile che l'azienda richieda ed ottenga il Bollo CE.

Come richiedere ed ottenere il riconoscimento bollo CE

L'Operatore del settore alimentare presenta la **domanda di riconoscimento** in bollo al Servizio Veterinario dell'ATS o ASL competente per territorio.

Una volta presentata la domanda, il Servizio Veterinario dell'ATS o ASL competente per territorio effettua un **sopralluogo ispettivo** per valutare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti strutturali e delle attrezzature previsti dalla normativa comunitaria di riferimento, redigendo apposito Verbale di Sopralluogo che deve essere inserito nella pratica di riconoscimento.

Se tutto risulta in regola, il Direttore del Servizio Veterinario dell'ATS o ASL territorialmente competente emette il decreto di **“Riconoscimento condizionato”** e lo notifica all'azienda che, a partire da questo momento può iniziare l'attività.

Il controllo di conformità

Il Servizio Veterinario dell'ATS o ASL, entro i 90 giorni di validità del documento di “Riconoscimento condizionato”, controlla la conformità dello stabilimento alla normativa in materia di alimenti, in particolare per i requisiti relativi l'igiene della produzione, svolgendo un audit di buone prassi igieniche e di procedure basate sull'HACCP per la va-

lutazione dell'efficacia di quanto predisposto dall'azienda ai fini del controllo di processo e di prodotto. Redige quindi il verbale di sopralluogo che potrà evidenziare i seguenti esiti:

Parere Favorevole Incondizionato, se lo stabilimento soddisfa i requisiti della normativa in materia di alimenti. In questo caso il Direttore del Servizio produce il Decreto di "Riconoscimento" e il competente Servizio territoriale lo notifica all'operatore del settore alimentare.

Parere Sfavorevole (di non conformità), se lo stabilimento non soddisfa i requisiti della normativa comunitaria in materia di alimenti. In questo caso il "Riconoscimento condizionato" decade automaticamente e il competente Servizio territoriale lo notifica all'operatore del settore alimentare.

Proposta di proroga se dal sopralluogo risulta che sono stati compiuti progressi evidenti ma lo stabilimento non soddisfa ancora tutti i requisiti, il competente Servizio territoriale può proporre la proroga del "Riconoscimento condizionato", per una durata non superiore di ulteriori 90 gg.

Requisiti strutturali

Il lay-out deve ottemperare ai requisiti di legge, regolamenti europei e regolamenti locali di igiene. In particolare deve essere strutturato con aree e percorsi che garantiscono la "marcia in avanti" (assenza di promiscuità e/o incroci temporanei di alimenti di natura diversa, alimenti-rifiuti) e prevengono fenomeni di contaminazione anche accidentale degli alimenti sino alla fase di confezionamento. L'area di confezionamento poi deve essere separata dalla zona preparazione e cottura, dove normalmente sono presenti scarti di lavorazione che potrebbero essere causa di contaminazione crociata.

Piano dei campionamenti

È richiesto un piano di campionamenti differente rispetto a quello della produzione di un semplice centro cottura e prevede il campionamento con cinque

unità campionatorie, così come stabilito dal regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Etichettatura dei prodotti

Cambiano anche le informazioni neces-

sarie al consumatore. Stante comunque il fatto che i prodotti devono essere sempre etichettati, le informazioni da riportare sono diverse a seconda della categoria a cui il prodotto viene venduto (cliente professionale o consumatore finale).

*[FSH Consulting, Milano]

OGNI VOLTA PRATICAMENTE PERFETTE.

ONE

SUPERCONCENTRATI MONODOSE PER SOLUZIONI DETERGENTI EFFICACI ED EFFICIENTI.

SEMPRE LA GIUSTA DOSE, SENZA SPRECHI DI PRODOTTO
CONFEZIONE APRI E VERSA, DI FACILE E PRATICO UTILIZZO
CONTROLLO DEI COSTI D'USO GARANTITO
BASSO IMPATTO AMBIENTALE

ONE MANTENITORE
Detergente superconcentrato profumato per la pulizia quotidiana di pavimenti e superfici.
Deterge e igienizza, lasciando un gradevole profumo.
Ideale per il lavaggio manuale e meccanico dei pavimenti.

ONE MULTIUSO
Detergente multuso superconcentrato profumato.
Ideale per la pulizia di qualsiasi superficie lavabile.
Pratico ed efficace, deterge ed igienizza.

ONE SANITARI
Detergente acido superconcentrato profumato.
Ideale per la pulizia quotidiana di bagni e sanitari.
Rimuove sporco e calcare, senza lasciare le superfici cretose.

ONE PAVIMENTI
Detergente superconcentrato profumato per la pulizia di fondo dei pavimenti.
Deterge a fondo e rimuove ogni traccia di sporco.
Ideale per il lavaggio manuale e meccanico dei pavimenti.

ONE SGRASSATORE
Sgrassatore superconcentrato profumato di limone.
Rimuove sporco e grasso da qualsiasi superficie lavabile.
Ideale per la pulizia della cucina.
HACCP