

MANUALE di BUONE PRATICHE di IGIENE



per le
microimprese ALIMENTARI

PROGETTO DI SEMPLIFICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO

MANUALE

di BUONE PRATICHE di IGIENE

per le
microimprese ALIMENTARI

PROGETTO DI SEMPLIFICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO

A cura di

Michela Favretti

SCS8 Valorizzazione delle produzioni alimentari, IZSve

Laboratorio di Tecnologie Alimentari, San Donà di Piave (Ve)

Progetto grafico e impaginazione

Laboratorio comunicazione della scienza – SCS7 Comunicazione e conoscenza per la salute, IZSve

Foto

Copertina: ChiccoDodiFC/Shutterstock

Interno: Archivio IZSve

Nonostante l'attenzione dedicata alla stesura della pubblicazione e i controlli effettuati sulle immagini e sui contenuti, qualche errore potrebbe essere sfuggito alle nostre verifiche. Ce ne scusiamo con i lettori e li invitiamo a trasmetterci eventuali osservazioni

V edizione: maggio 2018

Copyright © 2018 Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Riproduzione vietata ai sensi di legge (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n° 633)

Pubblicazione non in vendita



PREFAZIONE

Questo progetto, proposto dall’Azienda ULSS 2 della Marca Trevigiana, dimostra concretamente che la tutela della salute dei Veneti quando si siedono a tavola può e deve passare anche attraverso la salvaguardia di quel patrimonio sociale ed economico rappresentato dalla miriade delle nostre micro-medie imprese alimentari.

Appare, dunque, possibile sostenere l’economia dell’alimentazione, che s’interseca profondamente con l’aspettativa di sicurezza del cittadino, se viene data piena e concreta realizzazione a quel percorso di responsabilizzazione degli operatori del settore alimentare, voluto negli ultimi decenni dalle leggi in materia, europee, italiane e regionali, attraverso l’autocontrollo sul proprio operato.

Perché questo divenga reale e non rimanga solo un cumulo di carte e di buoni propositi, è necessario che cambi l’ottica dei rapporti tra mondo produttivo e organizzazione dei controlli pubblici, là dove due parole chiave, “semplificazione” e “formazione”, s’incontrano in un progetto concreto.

La semplificazione della burocrazia, anche in termini di gestione dell’autocontrollo aziendale, rappresenta una boccata d’ossigeno per coloro che ogni giorno alzano coraggiosamente le saracinesche di quei piccoli esercizi che ancora tengono vivo il tessuto economico e sociale della nostra Comunità.

I professionisti del mondo pubblico diventano “formatori”, e la formazione è una colonna portante della prevenzione. Forniscono supporti efficaci e semplici, come questo manuale “parlante”, e coinvolgono le associazioni di categoria, instaurando quella fiducia che spesso manca nei rapporti tra pubblico e privato, al fine di creare all’unisono una filiera efficiente di sicurezza alimentare per la salvaguardia del benessere della micro occupazione locale.

Auguro il miglior successo a questo progetto, nella certezza che, a fronte del risultato raggiunto, divenga punto di riferimento per tutta la realtà della micro impresa alimentare veneta.

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE DEL VENETO
Luca Zaia

La sicurezza alimentare è 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.

Garantire un elevato livello di sicurezza alimentare, anche attraverso l'applicazione 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 con la delibera 1298 del 11.07.2017.

Il progetto sperimentale mira ad avviare un percorso condiviso attraverso il quale si intende fornire alle microimprese 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 saranno accompagnati in un percorso di crescita che, con il supporto e la collaborazione dell'Azienda Ulss 2 Marca Trevigiana e delle Associazioni di Categoria, eleverà la qualità dell'offerta e il livello della sicurezza alimentare.

L'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.

Considerando che per microimpresa si intende un soggetto il cui organico sia inferiore a 10 persone e il cui fatturato annuale non superi 2 milioni di euro, si può affermare che oltre il 90% delle aziende alimentari appartiene a questa categoria e si può intuire quale possa essere la rilevanza del progetto avviato.

Il percorso delineato prevede la partecipazione dei diversi soggetti che, a vario titolo, hanno ruolo nelle filiere di produzione e trasformazione degli alimenti. La "parte privata" è infatti rappresentata direttamente dalle aziende, dalle Associazioni di categoria e dai consulenti degli operatori; la "parte pubblica" 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.

Siamo certi che questo percorso possa aumentare la consapevolezza degli operatori, la sicurezza dei loro prodotti e la qualità dell'offerta al consumatore, riducendo in maniera importante gli oneri burocratici a carico delle aziende.

*IL DIRETTORE GENERALE
AZIENDA ULSS 2 MARCA TREVIGIANA
Dr. Francesco Benazzi*

La sicurezza alimentare rappresenta uno dei requisiti indispensabili per le imprese alimentari e per tutelare la salute pubblica dei consumatori. La salubrità dei prodotti alimentari dipende soprattutto dall'applicazione di buone pratiche igienico-sanitarie durante le fasi di preparazione, lavorazione, cottura e somministrazione degli alimenti.

Il metodo HACCP, scelto dal legislatore come strumento per l'individuazione e la gestione dei pericoli, risulta difficilmente utilizzabile per realtà alimentari piccole e semplici, come sono le attività che si occupano di dettaglio (macellerie, supermercati, pescherie, gelaterie...) e somministrazione (ristoranti, bar, pizzerie, agriturismi...) di prodotti alimentari.

Nel rispetto del principio di proporzionalità, l'Unione Europea ha indicato la possibilità che ogni Paese individui, per le imprese alimentari di piccole e piccolissime dimensioni, criteri di semplificazione dell'autocontrollo fatto salvo, comunque, il risultato finale da raggiungere, vale a dire la sicurezza degli alimenti venduti e/o somministrati.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, sin dal 2008 si è occupato di progetti e sperimentazioni che favorissero la semplificazione dell'autocontrollo nelle microimprese:

- RC IZS 27/07 "Semplificazione autocontrollo nelle microimprese alimentari (Messa a punto di modelli e procedure per una corretta gestione del sistema di autocontrollo igienico-sanitario nelle imprese di medio piccole dimensioni che si occupano di preparazione, somministrazione e/o vendita al dettaglio di alimenti)" durata 2008-2011
- Progetto sperimentale di "Semplificazione dell'autocontrollo nelle microimprese del settore alimentare Decreto n. 127/VETAL dd. 22.02.2012 in Regione FVG durata 2013-2017

Con questi lavori si è inteso definire un modello di autocontrollo "a misura di microimpresa alimentare", basato soprattutto sulle norme di corretta prassi igienica: queste ultime, se conosciute e applicate dagli operatori, possono prevenire o eliminare la quasi totalità dei pericoli alimentari. Il percorso intrapreso è risultato molto apprezzato dalle imprese coinvolte ed ha permesso loro di migliorare la gestione della sicurezza alimentare in azienda.

Recentemente le linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 hanno ribadito la possibilità di applicare un modello semplificato nelle microimprese, ipotesi evidenziata anche in una recente opinione scientifica dell'EFSA che ha proposto un sistema semplificato per la gestione della sicurezza alimentare basato sulle buone prassi per imprese di vendita al dettaglio quali gelaterie, pescherie, panifici ecc.

"Semplificare" non significa "banalizzare" quanto, piuttosto, individuare prassi e modalità di gestione del pericolo compatibili con la quotidianità delle microimprese. Ci auguriamo che questo sforzo possa servire ad aumentare la cultura della sicurezza tra gli operatori e, di conseguenza, la sicurezza dei prodotti stessi.

*IL DIRETTORE GENERALE
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE
Prof. Daniele Bernardini*