

AUTOCONTROLLO E HACCP: STATO DELL'ARTE DELLA SEMPLIFICAZIONE NELL'AMBITO DELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE COMMERCIALE DI PICCOLE E MEDIE DIMENSIONI

Sommario: **1. Introduzione – 2. Stato dell'arte – 3. Indagine sul campo 4. Risultati – 5. Valutazioni conclusive.**

1. Introduzione.

Il regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene degli alimenti⁸⁷ auspica una certa flessibilità relativamente ai requisiti del sistema HACCP in modo tale che possa essere possibile l'applicazione in qualsiasi tipologia di realtà produttiva, comprese le piccole imprese.

Quanto previsto dal sistema HACCP risulta, infatti, un'efficace modalità di gestione dei pericoli presenti all'interno di un processo produttivo. Al contempo, però, richiede un impegno da parte dell'O.S.A. e dei suoi addetti.

⁸⁷ Cfr. il regolamento (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in *GUUE*, L 139 del 30.4.2004, pp. 1 ss.

In questa direzione il documento della DG SANCO n. 1995/2005⁸⁸, poi in gran parte inglobato nella Comunicazione 2016/C 278/01⁸⁹, fornisce linee di indirizzo che meglio spiegano la flessibilità applicativa, già delineata all'interno del Pacchetto Igiene, e forniscono una linea di indirizzo più precisa circa l'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP.

L'allegato II del documento del 2005, divenuto all. III del documento del 2016, definisce come può essere operata la semplificazione nella pratica quotidiana delle imprese di piccole dimensioni in riferimento agli obblighi definiti dal Pacchetto Igiene ritenuti maggiormente stringenti per tali realtà.

Pare quindi interessante valutare come e se le procedure di semplificazione abbiano rappresentato per l'O.S.A. delle piccole imprese uno stimolo e quindi valutare il livello di applicazione e di conformità all'interno delle realtà di ristorazione commerciale.

2. Stato dell'arte.

Conformemente a quanto previsto dal regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, gli operatori (O.S.A.) di tutte le attività alimentari devono rispettare i requisiti generali di igiene (Good Hygiene Practices, GHP) previsti negli allegati I (produzione primaria e operazioni associate) o II (altri O.S.A.) del Regolamento.

Inoltre, l'O.S.A., deve mettere in atto, implementare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi dei punti del sistema HACCP (controllo dei punti critici) (articolo 5).

In particolare, ogni O.S.A. deve essere in grado di integrare, in modo ottimale, i principi del sistema HACCP con i programmi prerequisiti (PRP) soprattutto GHP, GMP e le disposizioni sulla tracciabilità.

Il regolamento tuttavia sottolinea la necessità di flessibilità in riferimento alle piccole imprese: in alcune aziende, infatti, non è possibile iden-

⁸⁸ Cfr. il documento *Implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses*, disponibile on line al seguente indirizzo https://www.fsai.ie/uploadedFiles/EU_Guidance_HACCP.pdf.

⁸⁹ Cfr. la Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari, 2016/C 278/01, pubblicata in *GUUE*, C 278 del 30 luglio 2016, pp. 1 ss.

tificare i CCP e, in alcune situazioni le GHP e, in generale i PRP, possono sostituire le attività di monitoraggio dei CCP (cfr. il *considerandum* 11 regolamento (CE) n.852/2004).

Nel 2005 viene emesso, ad opera del Direttorato Generale per la salute e Protezione del Consumatore dell'Unione Europea (SANCO/1955/2005), il documento “Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari”: pur non essendo stato adottato e formalmente approvato dalla Commissione Europea – se non in forma modificata nel 2016, come anticipato in precedenza – esso fornisce una guida per l'implementazione, nelle aziende, delle procedure per l'HACCP e per la semplificazione applicativa dell'HACCP in alcune imprese alimentari.

Lo scopo di questo documento era fornire chiarimenti sulla flessibilità in merito all'attuazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP.

All'allegato II, infatti, viene definito come può essere operata la semplificazione nella pratica quotidiana delle imprese di piccole dimensioni, in riferimento agli obblighi definiti dal Pacchetto Igiene ritenuti maggiormente incombenti per talune realtà.

Riassumendo:

- la possibilità di semplificare poggia sulla considerazione che, se l'obiettivo di individuare e controllare i pericoli, che risulta raggiungibile mediante l'applicazione del sistema HACCP, viene conseguito con l'ausilio di strumenti più semplici da adottare ma ugualmente efficaci, può ritenersi soddisfatto quanto prescritto dal Pacchetto Igiene;

- l'applicazione dei programmi prerequisito è antecedente all'applicazione dei principi basati sul sistema HACCP, tanto da risultare la base sulla quale quest'ultimi poggiano. Nel caso in cui tali prerequisiti risultino sufficienti ad un efficace controllo dei pericoli, non appare più necessaria la predisposizione ed applicazione del sistema HACCP. Tale condizione potrebbe evidenziarsi in realtà produttive all'interno delle quali non insistono preparazioni o, se presenti, richiedono una manipolazione degli alimenti molto ridotta;

- i manuali di corretta prassi operativa sono individuati quale strumento semplice ed efficace per rispondere agli obblighi normativi, in materia di applicazione del sistema HACCP, in imprese alimentari di dimen-

sionamento ridotto. La loro utilità è misurabile sia in veste di strumento di controllo che in qualità di attestazione di conformità alla normativa. Essi devono essere strutturati in modo tale da considerare tutti i pericoli presenti all'interno dell'attività e definire, per ciascuno di questi, misure di controllo ed azioni correttive, senza però approfondire la natura di tali pericoli e procedere all'individuazione dei CCP. La mancata individuazione è possibile in considerazione del fatto che, in realtà di dimensioni ridotte e caratterizzate da preparazioni semplici, i CCP risultano spesso assenti o facilmente gestibili con l'adozione di GMP. Per riassumere, questi manuali rappresentano la coniugazione di buone pratiche igieniche e di alcuni elementi basati sui principi del sistema HACCP;

- rispetto a quanto definito dal principio 1 del sistema HACCP, ovvero provvedere ad una accurata analisi dei pericoli presenti all'interno del processo produttivo, per aziende di piccole-medie dimensioni potrebbe non essere necessario procedere a tale analisi, se i programmi prerequisito si dimostrassero sufficienti al controllo generalizzato dei vari pericoli che potrebbero delinearsi.

Diversamente, potrebbe risultare necessario analizzare i pericoli, salvo poi considerare l'adozione di programmi prerequisito un mezzo sufficiente al loro controllo;

- rispetto a quanto definito dal principio 4, ovvero la necessità di stabilire un sistema di monitoraggio, la DG SANCO ribadisce la possibilità di stabilire procedure di controllo di facile applicazione. In taluni casi, in cui il controllo risulta già operato dall'attrezzatura in cui avviene la fase da verificare (es. cottura in apparecchiatura in grado di calibrare opportunamente il rapporto tempo/temperatura), risulta possibile omettere un ulteriore controllo esterno da parte dell'operatore, purché la funzionalità dell'apparecchiatura venga periodicamente valutata;

- infine, l'obbligo di registrazione, definito dal settimo ed ultimo principio, è da intendersi parzialmente applicabile in realtà di dimensionamento ridotto. Per queste realtà le registrazioni devono essere limitate al minimo indispensabile, nell'ottica di rispondere esclusivamente all'unico obiettivo da perseguire, ovvero quello della sicurezza alimentare. Si considera valutabile la possibilità di procedere alla registrazione solo nel caso in cui l'operazione di monitoraggio abbia evidenziato una non conformità; tali registrazioni devono necessariamente includere le misure correttive adottate in seguito.

La DG SANCO consiglia come strumento adottabile finalizzato a tale scopo un diario o una *check-list*.

Le registrazioni devono essere conservate, a disposizione dell'autorità competente, per un periodo di tempo «ragionevole» non più precisamente specificato.

Pertanto l'O.S.A. che sceglie, in virtù del dimensionamento e della tipologia della propria attività, di adottare una procedura semplificata deve garantire che questa sia in grado di controllare i pericoli che caratterizzano il processo produttivo di cui si fa garante.

La semplificazione delineata dalla DG SANCO ha senz'altro facilitato molto la capacità di rispondere alle richieste normative da parte delle microimprese nelle quali, per definizione, rientrano le aziende con un numero inferiore ai 10 dipendenti ma, nonostante ciò, permangono in queste realtà produttive alcune criticità. Quest'ultime emergono chiaramente dal confronto con l'Autorità di Controllo che, ancora oggi, in fase di ispezione si trova a sanzionare l'O.S.A. per le mancanze imputabili ad una scorretta o parziale applicazione delle procedure di autocontrollo semplificate.

Ma come si pone l'O.S.A. nei confronti di questa flessibilità?

È in grado di cogliere il supporto rappresentato dalla possibilità di applicare, all'interno della propria realtà delle procedure semplificate ma che garantiscano un elevato il livello di sicurezza alimentare?

3. Indagine sul campo.

Al fine di valutare il livello di adesione di alcune realtà di ristorazione commerciale, presenti sul territorio della regione Piemonte (ASL TO1, TO3, TO4, TO5), alle procedure flessibili individuate dalla DG SANCO, sono state condotte due indagini.

Tutte le realtà rientravano nella definizione di piccole imprese ed usufruivano della procedura semplificata che avrebbe dovuto essere applicata correttamente al fine di garantire i potenziali pericoli insiti nella loro attività.

La prima indagine ha riguardato 19 attività rientranti nelle tipologie individuate dal D.P.G.R. n. 2/R del 3 marzo 2008⁹⁰ (Tipologia 1- 4) ed ha

⁹⁰ Cfr. il decreto del Presidente della Giunta regionale 3 marzo 2008, n. 2, Regolamento regionale recante Nuove norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all'attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale. Abrogazione dei regolamenti regionali 21 luglio 2003, n. 9/R, 20 ottobre 2003, n.

approfondito, in particolare, due procedure: il controllo e monitoraggio delle temperature e la gestione della rintracciabilità e tracciabilità.

La seconda indagine invece, condotta successivamente a quella descritta in precedenza, ha voluto indagare in merito ad altre procedure e, più precisamente, la procedura di gestione dei materiali e oggetti a contatto alimenti (M.O.C.A.) e la procedura di manutenzione impianti: l'indagine ha riguardato 20 realtà (Tabella 1).

Tabella 1. Descrizione delle tipologie di ristorazione oggetto di monitoraggio in entrambe le indagini e territorio ASL di competenza.

Tipologia Prima indagine/seconda indagine	ASL di competenza					Totale (tipologia)
		TO1	TO3	TO4	TO5	
1	0/0	0/0	0/0	1/0	1	
2	2/2	0/2	0/3	0/2	11	
3	1/4	1/1	1/0	0/2	10	
4	8/1	4/1	1/1	0/1	17	
TOTALE REALTA'	18	9	6	6	39	

Le procedure sono state individuate considerando sia l'elevato numero di criticità riscontrate nella loro applicazione, sia per la loro importanza nel garantire la sicurezza dei prodotti per il consumatore finale.

Le informazioni sono state ottenute mediante l'utilizzo di una *check-list* e di un questionario⁹¹.

La *check-list* ha scomposte le procedure in fasi elementari delle quali è stata valutata la corretta/scorretta o mancata applicazione. Il questionario, somministrato al termine del sopralluogo, ha permesso di:

- sondare il livello di consapevolezza dell'OSA rispetto alle proprie criticità;
- sondare il livello di priorità che egli attribuisce al rispetto delle procedure di autocontrollo;

12/R, 5 luglio 2004, n. 3/R, 21 dicembre 2004, n. 16/R, 28 dicembre 2005 n. 8/R, in *GU*, 3^a Serie Speciale – Regioni, n.18 del 03 maggio 2008.

⁹¹ La *check-list* è disponibile on line sul sito di questa Rivista all'indirizzo <https://www.rivistalimenta.com/grassi-1-21>.

- sondare l'impegno con cui ritiene di rispondere a tali adempimenti;
- indagare le motivazioni alle quali l'OSA imputa le proprie carenze o la scarsa attribuzione di importanza alla tematica;
- comprendere il rapporto che l'OSA ha instaurato con l'Autorità Competente;
- comprendere il livello di sicurezza con il quale egli si sentirebbe di conferire con lo stesso per evidenziare se venga percepito come uno strumento di cui avvalersi o un'istituzione dalla quale nascondersi;
- raccogliere i suggerimenti dell'OSA per agevolarne la corretta applicazione delle procedure.

4. Risultati.

I dati raccolti attraverso la *check-list* sono stati interpretati assegnando un punteggio basato sul livello di aderenza alle procedure semplificate, oggettivamente riscontrato durante il sopralluogo, che ha rispettato i seguenti parametri:

- in caso di scorretta o mancata applicazione è stato assegnato il valore 0 (zero);
- in caso di applicazione parziale il valore 0,5;
- in caso di applicazione corretta il valore 1.

In merito al livello di aderenza da parte dell'OSA a tutte le procedure semplificate, oggetto dell'indagine, possiamo affermare come i risultati evidenzino una situazione non del tutto rassicurante, inducendo peraltro alla considerazione che la finalità della semplificazione sia stata del tutto disattesa.

Il questionario è stato formulato per integrare i risultati delle *check-list* con i dati raccolti mediante l'indagine dei seguenti aspetti:

1. *Livello di priorità che l'O.S.A. attribuisce all'esecuzione delle procedure di autocontrollo all'interno della propria attività.*

Il questionario ha evidenziato, da parte dell'O.S.A., una priorità essenzialmente legata ad eventuali perdite economiche: si provvede, ad esempio, alla regolare manutenzione delle apparecchiature utilizzate per la conservazione e preparazione degli alimenti e, in virtù della costanza con cui vengono effettuati questi interventi di verifica e, eventualmente, di ripristino della funzionalità, gli O.S.A. ritengono possibile trascurare, per alcune fasi il rilevamento costante delle temperature. Altrettanto onerose ven-

gono considerate dall’O.S.A. le richieste in merito alla gestione allergeni (regolamento UE n.1169/2011⁹²), procedura ritenuta, peraltro, scarsamente utile: consumatori con problematiche di allergie e/o intolleranze, provvedono spontaneamente ad informarne l’O.S.A. od a richiedere informazioni in merito all’eventuale presenza.

È, inoltre, emerso un divario tra esecuzione pratica della procedura e redazione ed aggiornamento della parte documentale ad essa correlata: gli O.S.A. hanno univocamente attribuito un elevato livello di priorità al rispetto delle procedure di autocontrollo dal punto di vista operativo, manifestando un forte dissenso alla necessità di aderire alle procedure per quanto concerne la parte di registrazioni e conservazione di attestazioni documentali.

Proprio in virtù dello scarso livello di priorità attribuito, la parte documentale è quella in cui sono state evidenziate maggiori carenze.

Nonostante la semplificazione operata per questo tipo di imprese, gli O.S.A. dichiarano di non essere in grado di rispondere in modo esaustivo alle richieste avanzate in questo ambito.

Il loro margine di azione si limita alla possibilità di operare nel miglior modo possibile in ambito pratico, ma non gli consente di assolvere adeguatamente agli obblighi dal punto di vista documentale. Attraverso le risposte del questionario è stato possibile ricondurre tale carenza, per tutti gli OSA intervistati, ad un’unica causa: la mancanza di tempo.

2. *Livello di consapevolezza dell’O.S.A. rispetto alle carenze evidenziate all’interno della sua attività.*

La domanda relativa a tale punto era diretta e chiedeva, all’OSA, se era consapevole della presenza, nella sua attività, di carenze relative alle procedure definite dal proprio piano di autocontrollo.

Il 75% degli O.S.A. (14 nella prima indagine e 15 nella seconda) hanno risposto affermativamente, dimostrando inoltre di riconoscerle e saperle illustrare. Il 25% (5 sia nella prima che nella seconda indagine) invece ritiene che, all’interno della propria attività, non vi sono carenze relative all’applicazione delle procedure definite dal manuale di autocontrollo: è

⁹² Cfr. il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, in GUUE, L 304 del 25. 10. 2011, pp. 18-63.

interessante riportare che tra questi una sola realtà, in effetti, presentava un risultato soddisfacente in termini di aderenza alla procedura.

Il quesito è stato posto con la finalità di indagare la capacità degli O.S.A. nell'individuare eventuali problematiche e fattori di pericolo, a prescindere dall'abilità e/o possibilità di provvedere alla loro eliminazione o riduzione. Tale capacità rappresenta il punto di partenza per comprendere se l'adozione di semplificazioni a livello operativo e documentale, funzionali per l'O.S.A. alla corretta applicazione delle procedure, si rivela sufficiente alla risoluzione delle criticità evidenziate. Un'incapacità nell'individuare i fattori di pericolo vanifica, infatti, l'impatto positivo che tali soluzioni semplificative possono sortire.

3. Rapporto con l'Autorità Competente.

Le risposte fornite attraverso il questionario hanno evidenziato una certa insofferenza da parte dell'O.S.A. nei confronti dell'Autorità di controllo.

Tale atteggiamento, a detta loro, non deriva dall'obbligo di essere conformi a quanto previsto dalla normativa ma, soprattutto, dalla difficoltà nel comprendere come districarsi tra le differenti richieste dell'Autorità di Controllo.

Tali richieste vengono percepite come discordanti tra loro e gli O.S.A. non si ritengono in grado di identificare ed adottare modalità d'azione che assicurino una conformità normativa.

Alla complessità lamentata dagli O.S.A. influisce anche l'esistenza di differenti autorità preposte al controllo che valutano, con approcci diversificati, le medesime attività.

I risultati ottenuti dall'indagine, tuttavia, suggeriscono che la condizione di scarsa chiarezza imputata all'Autorità di controllo, possa costituire una scusante al mancato rispetto della normativa.

Si è ritenuto quindi necessario approfondire la questione, verificando le modalità di sopralluogo, le non conformità rilevate ed i provvedimenti conseguentemente applicati.

Nell'ambito della seconda indagine sono stati selezionati 60 verbali (15 per ogni tipologia) che garantissero una rappresentatività sia del territorio, sia degli ispettori che operano all'interno del Dipartimento di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'ASL TO 3.

L'analisi dei verbali, ha permesso di evidenziare come le richieste e i controlli effettuati dall'Autorità competente, nei confronti dell'O.S.A.,

siano omogenei: è quindi possibile definire infondato quanto lamentato dagli OSA nella prima indagine

5. Valutazioni conclusive.

Analizzando i risultati ottenuti da entrambe le indagini, il quadro generale è poco rassicurante.

- Controllo e monitoraggio delle temperature. In base al risultato delle *check-list* le realtà che garantiscono un'aderenza sufficiente alla procedura sono meno della metà.

L'analisi dei risultati ottenuti con il questionario hanno permesso di approfondire le cause di tali criticità: omissione del procedimento di taratura degli strumenti utilizzati per il rilevamento della temperatura per dimenticanza o non conoscenza della presenza di tale procedura nel manuale.

La mancanza di tempo invece sembra essere la motivazione più accreditata per il mancato controllo delle temperature della merce in fase di ricevimento.

La verifica inoltre non viene eseguita nemmeno quando è l'OSA stesso a procurare e trasportare le materie prime, evidenziando una scarsa consapevolezza dei pericoli ad essa correlati. In alcune realtà la procedura prevista dal manuale viene omessa in quanto sprovviste di termometro a sonda.

- Gestione delle non conformità.

Una sola, su 19 realtà indagate nella prima indagine, ha dimostrato di rispettare in toto la procedura, provvedendo anche alla registrazione della non conformità.

La maggioranza degli operatori interpellati a tal proposito, infatti, ritengono superflua la registrazione.

Anche i risultati ottenuti nella seconda indagine non sono migliori: il 65% delle attività visionate non procede con la registrazione delle non conformità pur essendo presente, nel manuale di autocontrollo, una procedura che prevede la data rilevazione non conformità, l'impianto nel quale si è rilevata la non conformità, che tipo di non conformità si è rilevata e la misura correttiva adottata.

La pressoché totalità degli O.S.A. afferma che, nonostante la semplificazione data dalla normativa, non sono in grado di adempiere in modo corretto alle prescrizioni imposte.

- Rintracciabilità e tracciabilità. I risultati ottenuti sono più rassicuranti rispetto al parametro temperatura: 11 attività su 19 rivelano la capacità di aderire, con risultati soddisfacenti, alla procedura; 7 attività, per le quali sono state evidenziate maggiori criticità, si attestano quasi tutte su risultati prossimi alla sufficienza; solamente 2, tra le 19 attività indagate, presentano difficoltà significative nel rispettare tutte le fasi della procedura e rispondere, quindi, agli obblighi normativi in materia.

La conservazione delle etichette, unitamente all'identificazione dei prodotti lavorati e semilavorati, è una delle fasi per la quale si riscontra il maggiore numero di difficoltà legate ad una carenza di tempo.

Particolarmente frequente il riscontro di prodotti lavorati e semilavorati privi di tracciabilità interna.

Anche in questo caso la mancanza di tempo viene indicata come il fattore più condizionante, associata alla scarsa utilità che l'O.S.A. gli attribuisce.

I risultati relativi alla seconda indagine individuano, in assoluto, questa la procedura per cui gli O.S.A. riscontrano maggiore difficoltà ritenuta, infatti, dal 40% degli operatori la più complessa da gestire.

In sede di sopralluogo è stato possibile osservare come nella maggioranza delle attività siano presenti, all'interno dei frigoriferi, prodotti privi di diciture ed etichette eludendo completamente sia la rintracciabilità del prodotto, sia la tracciabilità interna.

Particolare criticità si rileva sulla rintracciabilità del lotto della materia prima che compone il prodotto lavorato o semilavorato.

In particolare emerge che gli O.S.A. attribuiscono un elevato livello di priorità al rispetto delle procedure di autocontrollo dal punto di vista operativo; ciò che ha suscitato maggior dissenso è la necessità di aderire alle procedure per quanto concerne la parte di registrazioni e conservazione di attestazioni documentali. Nonostante la semplificazione operata per questo tipo di imprese, gli O.S.A. dichiarano di non essere in grado di rispondere in modo esaustivo alle richieste avanzate in questo ambito.

Il questionario indagava inoltre sulla formazione del personale.

La registrazione dell'intervento formativo che l'O.S.A. effettua ai suoi addetti viene visto come obbligo puramente formale perché la formazione,

secondo quanto affermato dagli operatori, avviene costantemente nel corso dello svolgimento dell'attività.

Pertanto, la programmazione di un incontro formativo interno, come riportato all'interno del manuale, risulta fine a sé stesso e non rispondente alla realtà dei fatti.

La formazione del personale risulta, in entrambe le indagini, avere un livello di priorità differibile.

Per alcune attività la soluzione consiste, quindi, nell'eliminazione degli obblighi documentali, considerandone la scarsa utilità ai fini della tutela del consumatore.

Alcuni O.S.A., invece, riconoscono alla produzione documentale una finalità nel tutelare l'azienda in fase di controllo ufficiale.

Per questo motivo da alcuni questionari sono emersi diversi suggerimenti da parte degli operatori per preservare la parte documentale, ma individuando modalità di *compliance* differenti da quelle attualmente in uso.

- Gestione dei M.O.C.A. Solo il 50 % degli O.S.A. mantiene la rintracciabilità dei M.O.C.A., mentre il 30% non mantiene la rintracciabilità in quanto non consapevoli che, pur se in possesso del manuale, anche per questi prodotti deve essere mantenuta la rintracciabilità o poiché la ritengono di importanza minore rispetto alla rintracciabilità degli alimenti.

Particolarmente critico il dato relativo ad una percentuale pari al 20 %, sprovvisto del manuale e per il quale quindi si ha la mancata applicazione della procedura in esame.

Anche in tale situazione viene lamentata da parte dell'O.S.A. una carenza di tempo ma, secondo quanto osservato, la causa è imputabile alla formazione dell'operatore: verosimilmente in fase formativa non è stato attribuito il giusto peso o non viene espressa, in modo esaustivo, la procedura di rintracciabilità di questi prodotti. Ne è evidenza che, in fase di colloquio finale, ponendo le domande sui M.O.C.A., l'O.S.A. non riusciva a capire a cosa si volesse fare riferimento.

Anche in merito alle dichiarazioni di conformità dei M.O.C.A., i risultati non sono rassicuranti: il 60 % degli O.S.A. non risulta essere in possesso della dichiarazione di conformità nonostante sia in possesso del manuale di autocontrollo, mentre il 20 % è sprovvisto sia di dichiarazione di conformità che di manuale di autocontrollo. Per quanto riguarda il 20 % che applica correttamente la fase elementare, gli O.S.A. riferiscono di ave-

re difficoltà nel richiedere ai fornitori la dichiarazione di conformità poiché talvolta non sanno cosa sia o che vi sia necessità di questa.

- Procedura manutenzione impianti.

Alla luce dei dati ottenuti si rileva che il 75% degli O.S.A. non rispetta le periodicità previste dal manuale. L'O.S.A. effettua interventi manutentivi in base alle convenienze del momento e, nella maggior parte dei casi, gli interventi sono mirati a tamponare alcune situazioni piuttosto che a risolvere in modo permanente le reali problematiche.

Gran parte degli operatori del settore alimentare non rispettano la periodicità poiché ritengono che l'esperienza maturata nel settore sia sufficiente ad individuare le non conformità delle attrezzature, senza la necessità di un controllo periodico stabilito.

Il mancato rispetto della periodicità definita dal manuale è inoltre imputabile ad una scarsa conoscenza di quanto definito all'interno della procedura, evidenziando così le lacune conoscitive dell'O.S.A.

In realtà secondo i dati ottenuti viene smentito in toto quanto dichiarato dall'O.S.A. in sede di confronto, poiché il 70% delle attività al suo interno ha strumenti non adeguatamente manutenuti.

Molte delle non conformità, peraltro, sono state rilevate sulle apparecchiature frigorifere: guarnizioni, termometri, pulizia interna ecc.

Come riportato in precedenza, il 65% delle attività indagate non procede con la registrazione delle non conformità, evidenziando quindi questa procedura come una delle più omesse.

Il questionario prevedeva anche di verificare se l'O.S.A. fosse consapevole delle carenze relative alla propria attività: il 75 % degli O.S.A. intervistati, in entrambe le indagini, ne è consapevole, ed il 25% dichiara che all'interno della propria attività non vi sono carenze relative all'applicazione delle procedure definite dal manuale di autocontrollo.

L'applicazione di procedure semplificate è stata prevista al fine di permettere a realtà produttive di piccole dimensioni, di operare in conformità a quanto previsto dalla normativa in merito alla sicurezza alimentare in maniera congrua sia al personale operante, sia alla produttività della struttura.

Sarebbe pertanto auspicabile che abbia rappresentato per l'O.S.A. una notevole agevolazione e la possibilità di operare in modo ottimale, garantendo ai consumatori uno *standard* di sicurezza ineccepibile.

I risultati ottenuti dalle due indagini rilevano tuttavia un quadro non del tutto rassicurante, caratterizzato da molteplici ambiti in cui l'O.S.A. risulta inadempiente in modo totale o parziale. Tali carenze sono riconducibile a «fattori predisponenti» quali:

- mancanza di tempo che impedisce all'O.S.A. di effettuare totalmente o parzialmente quanto richiesto dalla procedura;
- l'attribuzione di scarsa rilevanza ad alcuni adempimenti, ritenuti di minor impatto nell'ottica di fornire al consumatore un alimento incapace di provocargli un danno alla salute;
- la dimenticanza di quanto previsto dalle procedure;
- la scarsa consapevolezza dei rischi manifestata da alcuni O.S.A. nel corso delle visite, fattore che sicuramente influenza i precedenti in varia misura;
- la confusione degli O.S.A. relativamente agli obblighi normativi, che genera il pretesto per eventuali inadempimenti.

L'analisi dei dati ottenuti evidenzia tuttavia un fattore che può essere considerato come «di base» per gli altri precedentemente riportati: la scarsa formazione dell'O.S.A.

La formazione di base viene fornita all'operatore precedentemente all'apertura dell'attività: coloro che vogliono aprire un'attività di commercio al dettaglio relativamente al settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti, devono essere in possesso di uno dei requisiti professionali definiti dal Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n.59⁹³:

1. avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti;
2. avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare;
3. essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, al-

⁹³ Cfr. il Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n. 59, Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno, in *GURI* n. 94 del 23 aprile 2010 - Suppl. Ordinario n. 75.

meno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

In virtù di quanto sopra espresso e dalle lacune formative evidenziate, la domanda che ci si pone è: «gli enti di formazione accreditati presso la Regione Piemonte, allo svolgimento dei suddetti corsi, adempiono esattamente a quanto espresso dai punti obbligatori Previsti dalla Deliberazione della Giunta Regionale 31 luglio 2015, n. 24-1951, che disciplina i corsi di formazione professionale per l'esercizio di un'attività di commercio al dettaglio relativa al settore merceologico alimentare e di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande?».

Altro quesito che emerge dallo studio svolto è se, dal punto di vista formativo, gli operatori che vengono abilitati, in virtù del punto due del già cit. d.lgs. 59/2010, abbiano le conoscenze necessarie per tutelare il consumatore.

Necessiterebbe quindi rivedere il metodo di rilascio del requisito e la conformità dei corsi SAB forniti da enti di formazioni privati, rispetto a quanto richiesto dalla Deliberazione della Giunta Regionale 31 luglio 2015, n. 24-195⁹⁴.

Una formazione efficace deve essere in grado di far percepire all'O.S.A. che la corretta applicazione del manuale di autocontrollo non significa l'applicazione di una sola procedura, ma un impegno costante e commisurato in tutte le procedure, in modo da arrivare ad un livello soddisfacente di aderenza a tutto il manuale.

Si impone quindi la necessità di instaurare un processo formativo rinnovato, che partendo dalle sue conoscenze pregresse, sensibilizzi il personale sulle normative in modo da condurlo ad acquisire consapevolezza sui rischi aziendali e sulle modalità con cui rimodulare le misure di prevenzione. L'obiettivo di questo nuovo processo formativo non deve essere quello di dare all'O.S.A. nozioni a cui non è interessato ma piuttosto poche ed essenziali nozioni di base, fondamentali per una corretta gestione dei rischi e tutela della salute dei consumatori.

Maria Ausilia Grassi.

⁹⁴ Cfr. la Deliberazione della Giunta Regionale 31 luglio 2015, n. 24-1951, Disciplina del corso di formazione professionale per l'esercizio di un'attività di commercio al dettaglio relativa al settore merceologico alimentare e di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande. Revoca D.G.R. n. 13-2089 del 24/05/2011, in *BURP*, n. 31 del 06 agosto 2015.

Allegati:

Grafico 1. Risultati ottenuti dalla valutazione delle *check-list* relativi alla procedura per il controllo ed il monitoraggio delle temperature.

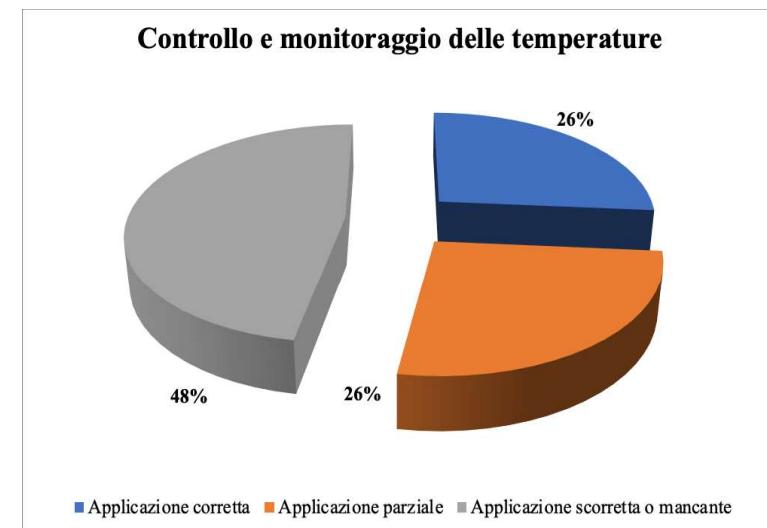


Grafico 2. Risultati ottenuti dalla valutazione delle *check-list* relativi alla procedura inerente la Tracciabilità e la rintracciabilità.

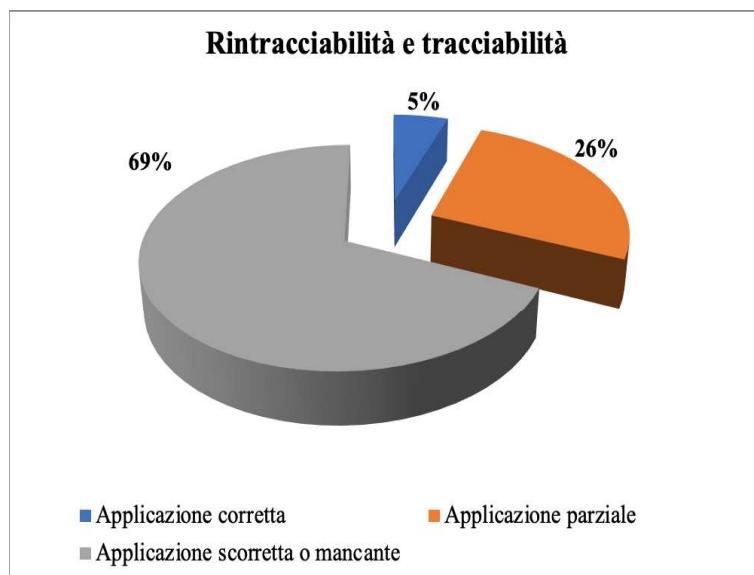


Grafico 3. Risultati ottenuti dalla valutazione delle *check-list* relativi alla procedura inerente la gestione dei M.O.C.A.

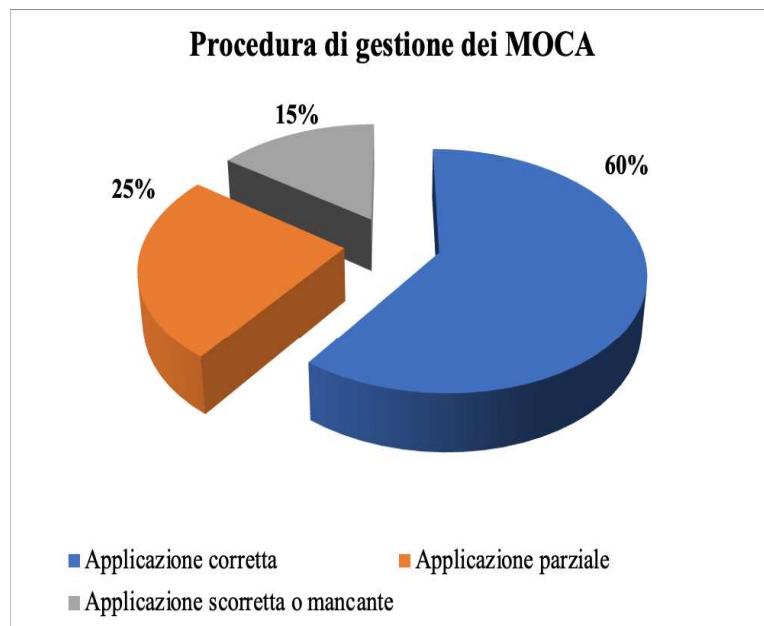
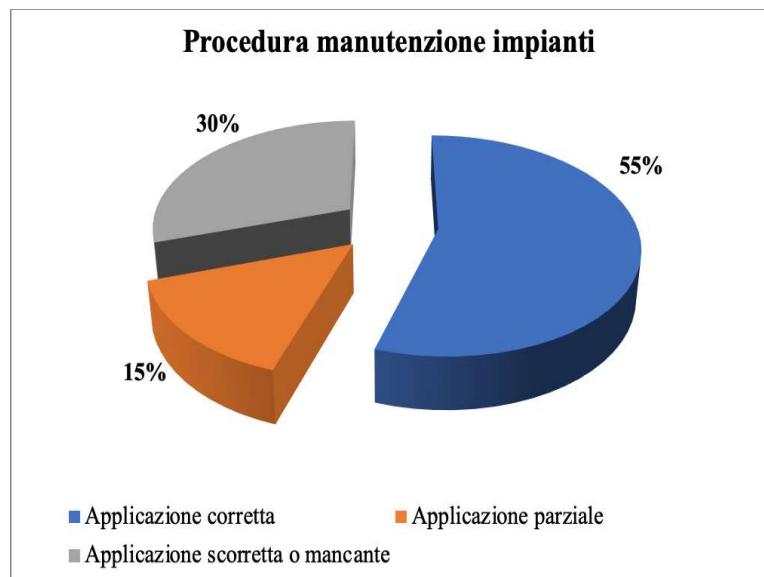


Grafico 4. Risultati ottenuti dalla valutazione delle *check-list* relativi alla procedura inerente la manutenzione degli Impianti.



ABSTRACT

A seguito della semplificazione dell'impianto normativo in materia alimentare, gli Operatori del Settore Alimentare (OSA), beneficiano di una certa flessibilità nell'applicazione del sistema, permettendogli quindi di garantire la sicurezza delle loro produzioni.

Attraverso la compilazione di questionari da parte dell'OSA e di *check-list* in fase di sopralluogo, si è voluto indagare il livello di adesione alle procedure semplificate, di alcune microimprese operanti nel settore della ristorazione collettiva.

L'indagine ha evidenziato, per la quasi totalità delle realtà analizzate, una situazione non soddisfacente, imputabile soprattutto a gravi carenze formative degli OSA interessati.

EN:

By simplifying the food regulatory system, the Food Business Operators (FBO) benefit from a certain flexibility in the application of the system, thus allowing them to guarantee the safety of their productions.

Through the completion of questionnaires by the FBO and check-lists during the inspection phase, we wanted to investigate the level of adherence to the simplified procedures of some micro-enterprises operating in the collective catering sector.

The survey highlighted, for most of the realities analyzed, an unsatisfactory situation, attributable above all to serious training deficiencies of the FBOs concerned.

PAROLE CHIAVE

HACCP – igiene degli alimenti – autocontrollo – semplificazione - imprese artigiane.

HACCP – Food hygiene – self-control – simplification – food production – craft industries.