

CRUDI, COTTI... E COMPRATI IN PIAZZA!



Proposte per

**migliorare la sicurezza alimentare del consumatore
dare più forza alle attività di prevenzione dei rischi
aumentare la fiducia nei venditori**





Crudi, cotti... e comprati in piazza!

© 2017 - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

A cura di

Renzo Mioni - direttore SCS8 "Valorizzazione delle produzioni alimentari", IZSve
Licia Ravarotto - direttore SCS7 "Comunicazione e conoscenza per la salute", IZSve
Stefania Crovato, Silvia Marcolin, Giulia Mascarello - Osservatorio IZSve

Progettazione grafica: Claudio Mantovani, Laboratorio comunicazione della scienza, IZSve

Foto: pag. 5, Annalisa Bombarda/Shutterstock.com; pag. 9, Climber 1959/Shutterstock.com

Pubblicazione realizzata nell'ambito del progetto di ricerca corrente RC 09/14 "Pericoli microbiologici, pratiche igieniche e percezione del consumatore associati ai venditori ambulanti di cibo in Italia" finanziato dal Ministero della Salute



GUIDA ALLA LETTURA

La vendita di cibo su aree pubbliche è un fenomeno popolare che, in Italia, negli ultimi anni, ha avuto una diffusione sempre maggiore. I mercati settimanali presenti nelle nostre città, offrono la possibilità di acquistare da venditori ambulanti diverse tipologie di cibo. D'altra parte sono ancora scarse le conoscenze riguardanti i rischi sanitari associati alla gestione e al consumo di questi alimenti.

La presente pubblicazione intende essere un contributo tangibile affinché Istituzioni e venditori collaborino per affrontare appropriatamente il fenomeno prediligendo l'approccio della prevenzione. In particolare le "buone pratiche" che vengono suggerite nascono da un confronto tra Autorità competenti realizzato ricorrendo alle tecniche della ricerca sociale di tipo partecipativo. Esso si è concretizzato in un "Tavolo di lavoro" che ha messo insieme rappresentanti dei Comuni del Veneto, della Polizia municipale, della Regione, delle Az. Ulss e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie per cercare di fornire indicazioni basilari a vantaggio della salute pubblica e di questo settore in forte espansione.

I contenuti del confronto appena citato sono stati fondati su risultati oggettivi, provenienti principalmente da due studi: 1) analisi microbiologica in matrici alimentari e campioni provenienti dagli ambienti di lavoro e di vendita; 2) percezione del rischio e attitudini a nuovi stili alimentari del consumatore italiano. Entrambe le indagini, parte di un progetto finanziato dal Ministero della

Salute (RC IZSve 09/14), hanno consentito di far emergere la necessità di attivare una serie di iniziative per controllare i rischi; ma soprattutto hanno dato l'opportunità alle Istituzioni di lavorare in sinergia, in particolare agli operatori dei Comuni di facilitare sia il lavoro degli ambulanti sia quello delle Autorità deputate ai controlli, aiutandoli ad attrezzare adeguatamente l'area di vendita.

Questa pubblicazione, unitamente all'inserito "*Buono, sicuro... e su ruota*", è stata pensata principalmente per loro, affinché anche chi non ha specifiche competenze in materie sanitarie possa collaborare attivamente su argomenti che hanno implicazioni, talvolta molto serie, sulla sicurezza del consumatore.



CHI VENDE HA BISOGNO DI

AREA

CHE COSA

**Formazione e
comunicazione**

- > **Ricevere maggiore formazione specifica su tematiche sanitarie** che risponda alle seguenti caratteristiche:
 - progettata e supervisionata da enti pubblici sanitari e amministrativi, in collaborazione con le associazioni di categoria;
 - per tipologia di prodotti e tipologia di manipolazione;
 - corrispondente ai bisogni delle realtà territoriali, sia nei contenuti sia nelle modalità, quindi capace di raccogliere l'interesse dell'operatore;e i cui principali temi siano:
 - questioni tecniche e pratiche, soprattutto in riferimento a problemi igienico-sanitari, normativa di riferimento, requisiti minimi necessari, utilizzo del manuale di autocontrollo;
 - la sensibilizzazione sull'importanza del ruolo dei venditori, in termini di responsabilità nella tutela della salute del consumatore, oltre che di soddisfazione del cliente.

- > **Essere affiancato da figure professionali esperte** di sicurezza alimentare durante l'attività lavorativa per facilitare l'applicazione di "buone pratiche" (es.: allestimento del mezzo di trasporto, modalità di manipolazione, esposizione e conservazione dei prodotti, ecc.).

- > **Disporre di materiali informativi** (es. schede di facile lettura) provenienti da fonti autorevoli, con le seguenti caratteristiche:
 - recanti indicazioni pratiche, aggiornate e di rapida consultazione da utilizzare durante l'attività lavorativa (es. vademecum per ciascuna tipologia di alimento);
 - che affrontino le questioni sanitarie riguardanti la preparazione/manipolazione e conservazione degli alimenti, la pulizia delle superfici di contatto, le modalità espositive, ecc., con particolare attenzione agli accorgimenti pratici per limitare la possibilità di contaminazione (es. uso di fogli di carta per alimenti e monouso su cui appoggiare il prodotto da tagliare);
 - che riportino le "buone pratiche" da impiegare per la gestione del proprio automezzo, come ad esempio:
 - *non sovraccaricare il furgone ma adeguare tipologia e quantitativi di alimenti agli spazi e alle attrezzature disponibili;*
 - *utilizzare tende di protezione dal sole per proteggere gli alimenti da fermentazioni/riscaldamenti indesiderati e dalla conseguente alterazione della loro conservabilità;*
 - *utilizzare tecnologie/mezzi idonee al prodotto venduto (es. frigoriferi adeguati) per garantire la conservazione in modo consono alle specifiche tipologie merceologiche di vendita.*

Quali sono gli elementi essenziali che permettono al venditore di garantire il commercio di alimenti sicuri?

PERCHÈ

- > Avere precise conoscenze sui rischi, rispetto alle caratteristiche degli alimenti e alla loro gestione, rende il **venditore consapevole e responsabile**: questa è una condizione necessaria che genera motivazione a farsi “parte attiva” per la riduzione del rischio.
- > Partecipare ad **attività formative ad hoc**, rispetto al territorio in cui si vende - anche considerando la propria clientela - assicura l'applicazione di quanto si apprende.
- > Poter disporre di corsi di formazione realizzati da fonti autorevoli e impostati correttamente dal punto di vista metodologico consente di **non disperdere risorse ed energie**.
- > Testi elaborati, volumi di grosse dimensioni, materiali didattici rilasciati durante o al termine dei corsi di formazione (es. “manuali...”) non sempre vengono consultati e spesso rimangono un accessorio inutilizzato privo di senso. Invece sono da preferire **schede informative semplici**, che riportino le informazioni necessarie e indispensabili per limitare il rischio, e che siano di facile accessibilità, realizzate utilizzando un linguaggio semplice e forme grafiche accattivanti, che consentano di ricordare con un rapido colpo d'occhio le buone pratiche da applicare.

Chi vende deve collaborare con chi controlla e deve concentrarsi sulla prevenzione dei rischi per migliorare la sicurezza degli alimenti.





CHI VENDE HA BISOGNO DI

AREA

CHE COSA

Organizzazione e aspetti strutturali

- > **Disporre di strumenti idonei per la gestione degli alimenti**, in particolare:
 - utensili puliti e sanificati, in sostituzione di quelli utilizzati ripetutamente o che siano stati contaminati (es. per caduta accidentale, per contatto con alimenti “delicati” o con superfici non pulite, ecc.);
 - abbigliamento adeguato (divisa/grembiule bianco o di colore chiaro, vestiti puliti, copricapo, ecc.);
 - manuale di autocontrollo specifico per tipo di attività svolta, modalità e luogo di vendita;
 - mezzi indispensabili sia al mantenimento della catena del freddo dei prodotti alimentari, sia alla protezione dalle polveri (vento).
- > I venditori devono **disporre autonomamente delle forniture e delle attrezzature** necessarie e sufficienti per gestire il rischio, anche qualora il Comune in cui ha sede il mercato non possa metterle a disposizione. In particolare è richiesto che il venditore disponga di:
 - adeguato rifornimento di corrente elettrica per le attrezzature in uso;
 - adeguato rifornimento di acqua potabile. I contenitori utilizzati per lo stoccaggio dell'acqua vanno mantenuti puliti e igienizzati dopo l'uso;
 - idonei contenitori per il corretto smaltimento dei rifiuti.

Controlli igienico- sanitari

- > **Potenziare le proprie attività di autocontrollo**, valutando l'opportunità che le Associazioni di categoria possano offrire valide collaborazioni.
- > **Rispettare la normativa riguardante la vendita dei prodotti alimentari**, in particolare:
 - la *normativa commerciale*, che prevede il possesso di almeno uno tra i seguenti requisiti: adeguata esperienza professionale o un diploma considerato attinente all'attività svolta; aver frequentato un corso presso un istituto accreditato per il commercio; essere iscritto al Registro Esercenti il Commercio (REC);
 - la *normativa sanitaria*, in base alla quale si richiede che gli operatori del settore alimentare (OSA) verifichino che gli addetti alla manipolazione degli alimenti abbiano ricevuto addestramento e/o formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività (reg. CE 852/2004 allegato II, Capitolo XII).

Quali sono gli elementi essenziali che permettono al venditore di garantire il commercio di alimenti sicuri?

PERCHÈ

- > Utilizzare strumenti e modalità di gestione adeguate significa **gestire il rischio in maniera consapevole e competente**. La responsabilizzazione deriva non solo da un'adeguata formazione "tecnica", ma anche dalla maturata convinzione che **gli interessi di tipo economico** ("più carico più posso vendere", "più risparmio sulle attrezzature più guadagno") **non devono superare quelli di tipo sanitario** ("più carico smodatamente più minaccio la conservabilità del prodotto, più metto a rischio il consumatore").
 - > Il **rispetto della catena del freddo** per quanto riguarda gli alimenti e degli standard igienici del personale, degli strumenti e degli ambienti di lavoro contribuisce a garantire la sicurezza degli alimenti destinati alla vendita.
-
- > Il sistematico monitoraggio da parte del venditore delle proprie **capacità di tenere sotto controllo i rischi** contribuisce a mantenere un elevato standard di sicurezza dei prodotti e al tempo stesso mostra l'interesse del venditore a tutelare la salute del consumatore.
 - > Il monitoraggio relativo alla presenza e al mantenimento dei **requisiti commerciali e sanitari** di venditori e alimenti garantisce al consumatore la sicurezza alimentare.
 - > Il venditore deve essere consapevole che lavorando bene in fase di prevenzione, può anche **evitare le sanzioni**.



CHI CONTROLLA HA BISOGNO DI

AREA

CHE COSA

Formazione e comunicazione

- > **Potenziare la formazione su aspetti tecnici e normativi.** In particolare riguardo a:
 - caratteristiche tecniche dei mezzi (es. furgoni) e degli strumenti (es. frigoriferi, banchi di vendita caldi o freddi, forni) utilizzati dai venditori;
 - normativa e aspetti applicativi (es. Direttiva Bolkestein relativa ai servizi nel mercato interno europeo).

- > **Divulgare materiali di comunicazione del rischio** ad uso del venditore, del consumatore e degli operatori della polizia locale/comuni riguardanti:
 - misure di prevenzione e controllo esistenti, senso della normativa di riferimento;
 - funzionamento del sistema dei controlli ufficiali e dell'autocontrollo;
 - corrette pratiche igieniche dei luoghi adibiti alla vendita;
 - caratteristiche di qualità del prodotto da acquistare;
 - corrette modalità di trattamento degli alimenti durante le fasi di conservazione (dalla vendita al consumo, quello che non viene consumato) e gestione domestica.

- > **Sostenere venditori e Associazioni di categoria** con la loro esperienza e conoscenza relative al rischio reale.

Quali sono gli aspetti rilevanti su cui le istituzioni dovrebbero attivare collaborazioni e sinergie per migliorare la gestione del mercato rionale?

PERCHÈ

- **Per ottimizzare l'attività di controllo** è necessario che gli operatori abbiano una conoscenza sia degli aspetti tecnici (es. corretto utilizzo dei mezzi/strumenti) sia degli aspetti relativi all'applicazione della normativa.
- È necessario favorire lo **sviluppo di un punto di vista comune a livello regionale sulle normative** che regolano l'attività. La formazione è anche una strategia per sviluppare coerentemente, rispetto all'interpretazione e all'applicazione delle norme sanitarie, questo tipo di attività sul territorio valorizzandone gli interessi economici.
- **Rendere i consumatori informati e consapevoli**, in modo che sappiano riconoscere i fattori di rischio e si sentano co-responsabili, può contribuire allo **sviluppo di una maggiore attenzione verso i pericoli alimentari e al rafforzamento della fiducia** nei confronti dei venditori e delle Istituzioni.

Chi controlla deve collaborare con chi vende e concentrarsi sulla prevenzione dei rischi per diminuire le sanzioni.





CHI CONTROLLA HA BISOGNO DI



AREA

CHE COSA

Organizzazione e aspetti strutturali

- > **Miglioramento della logistica** intesa come l'allestimento e l'assegnazione delle aree da occupare nell'ambito del mercato che tenga in considerazione le esigenze delle varie tipologie alimentari, valutando:
 - la presenza di acqua e corrente necessari;
 - la vicinanza ai pozzetti di scarico e allo stoccaggio dei rifiuti;
 - l'esposizione al sole dei banchi alimentari;
 - la maggiore distanza possibile da strade trafficate.
- > **Proporre l'istituzione di un operatore di riferimento**, adeguatamente formato, per il corretto posizionamento e allestimento del punto vendita (banco, furgone) secondo le indicazioni per la riduzione del rischio alimentare.
- > Definire un **calendario dei mercati condiviso** tra le Istituzioni per favorire le attività di ispezione da parte delle Autorità competenti.

Controlli igienico- sanitari

- > **Mettere a punto una check list** di facile utilizzo che permetta a coloro che eseguono i controlli di valutare l'efficacia delle misure adottate dai venditori, nel rispetto delle diverse tipologie di alimento. In particolare tale check list deve essere orientata a stimare:
 - requisiti strutturali (corrente elettrica, acqua, ecc.);
 - accorgimenti sanitari specifici per ciascun alimento (conservazione, pulizia, esposizione, ecc.);
 - indicazioni sulla gestione delle non conformità.

Progetto

RC 09/14 "Pericoli microbiologici, pratiche igieniche e percezione del consumatore associati ai venditori ambulanti di cibo in Italia", finanziato dal Ministero della Salute

Responsabile scientifico

Renzo Mioni – SCS8 Valorizzazione delle produzioni alimentari, IZSve

Unità operative di progetto

U.O.1 – Comin Damiano, SCS8 Valorizzazione delle produzioni alimentari, IZSve

U.O.2 – Muliari Riccardo, SCT 1 Verona, IZSve

U.O.3 – Conedera Gabriella, SCT4 Friuli Venezia Giulia, IZSve

U.O.4 – Lucchini Rosaria, SCT5 Trento, IZSve

U.O.5 – Ravarotto Licia, SCS7 Comunicazione e conoscenza per la salute, IZSve

U.O.6 – Roccato Anna, SCS1 Analisi del rischio e sistemi di sorveglianza in sanità pubblica, IZSve

Partecipanti al Tavolo di lavoro - Fase "Ricerca sociale" del progetto

Amorena Alessandra – Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Regione del Veneto

Andreon Enrico – Polizia municipale, Comune di Padova

Battaglia Stefania – Direzione commercio e attività produttive, Comune di Venezia

Bovo Mariachiara – Servizio igiene degli alimenti di origine animale, Az. Ulss 6 Euganea

Bragagna Patrizia – Servizio igiene degli alimenti di origine animale, Az. Ulss 1 Dolomiti

Comin Damiano – SCS8 Valorizzazione delle produzioni alimentari, IZSve

Dresseno Miriam – Ufficio commercio, Comune di Noventa Vicentina

Erle Ilario – Servizio igiene degli alimenti di origine animale, Az. Ulss 8 Berica

Favretti Michela – SCS8 Valorizzazione delle produzioni alimentari, IZSve

Ferrarini Stefano – Servizio igiene degli alimenti di origine animale, Az. Ulss 8 Berica

Lazzaretto Stefania – Polizia municipale, Comune di Noventa Vicentina

Lucchini Rosaria – SCT5 Laboratori sezione di Trento, IZSve

Magagna Roberto – Polizia municipale, Comune di Padova

Manglaviti Pierdomenico – Ufficio commercio, Comune di Belluno

Mioni Renzo – SCS8 Valorizzazione delle produzioni alimentari, IZSve

Muliari Riccardo – SCT1 Laboratori sezione di Verona, IZSve

Murari Riccardo – Servizio igiene degli alimenti di origine animale, Az. Ulss 9 Scaligera

Polato Mauro – Polizia municipale, Comune di Camisano Vicentino

Rizzo Laura – Ufficio commercio, Comune di Ponzano Veneto

Vio Piero – Servizio igiene degli alimenti di origine animale, Az. Ulss 3 Serenissima

Zanin Paolo – Servizio igiene degli alimenti di origine animale, Az. Ulss 2 Marca Trevigiana

Un ringraziamento particolare per il contributo e l'impegno nella progettazione e realizzazione dei contenuti a:

Stefano Ferrarini – Az. Ulss 8 Berica

Maurizio Crema – Az. Ulss 6 Euganea

Hanno collaborato alla realizzazione del "Tavolo di lavoro":

Fabiano D'Este, Anna Nadin, Fabrizio Personeni, Anna Pinto – SCS7 Comunicazione e conoscenza per la salute, IZSve



Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (Padova)

www.izsvenezie.it

Per maggiori informazioni: osservatorio@izsvenezie.it