

# Alimenti, l'Usl riduce la burocrazia

Corsi di formazione per gli operatori di 7 mila aziende del settore, meno moduli

Le aziende del settore alimentare della Marca possono dire addio a uno dei peggiori fardelli burocratici. L'Usl 2 sostituirà l'Haccp con un "Manuale di buone prassi igieniche". Grazie a un progetto sperimentale unico in Italia le 7 mila imprese trevigiane del settore agroalimentare non saranno più tenute a compilare l'Haccp, ovvero l'Hazard analysis and critical control points, un protocollo di 200 pagine che i titolari di panifici, gelaterie, bar, macellerie, pescherie e botteghe di generi alimentari dovevano riempire quotidianamente, sottraendo tempo al lavoro. Difficile destreggiarsi nella giungla di crocette da barrare e valori

da annotare, montagne di carta in cui scrivere la temperatura dei frigoriferi, il numero di igienizzazioni delle superfici di lavoro, le procedure di manipolazione delle materie prime e decine di altre incombenze. Un impegno gigantesco che in caso di errori portava dritto alla sanzione durante i controlli di Nas o ispettori Usl. Il nuovo prontuario di buone prassi punta quindi ad agevolare i titolari delle microimprese che aderiranno all'iniziativa e sarà affiancato da alcune ore di formazione mirata. «Questa semplificazione burocratica è nata su spinta del presidente della Regione. Ci sono titolari che perdono fino a quattro ore al

giorno a barrare le crocette dell'Haccp, è evidente che questo sia insostenibile per le piccole imprese familiari che già si reggono sugli stecchini, oberate da mille difficoltà per andare avanti. Per questo abbiamo deciso di intervenire» sottolinea Francesco Benazzi, direttore generale dell'Usl 2. Nei mesi scorsi gli esperti del Dipartimento di Prevenzione insieme all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie e alle associazioni di categoria hanno ideato il nuovo strumento. «Il sistema che abbiamo introdotto migliorerà i rapporti delle imprese alimentari con gli enti di controllo, mentre il consumatore potrà comunque stare tranquillo

in quanto la sicurezza alimentare sarà garantita attraverso percorsi semplici ed efficaci» evidenzia Stefano De Rui, coordinatore provinciale servizi veterinari e Sian dell'Usl 2.

«L'ottica non sarà di sanzionare ma di aiutare le aziende a lavorare meglio. Il senso sarà di essere allineati alla normativa con una modalità differente e molto più snella» conclude Giuseppina Girlando, direttore del servizio igiene degli alimenti. Un'operazione che trova il favore dell'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare. Se l'esperimento triennale dell'Usl 2 avrà buon esito verrà esteso a livello regionale. (u.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

