

Ricerca Corrente IZSve 24/07 Semplificazione autocontrollo nelle microimprese alimentari

Responsabile scientifico: dott. Andrea Cereser

Abstract

A 10 anni dall'entrata in vigore degli obblighi di autocontrollo per tutte le imprese del settore alimentare (con il Decreto Legislativo 155/97 prima e con il Regolamento 853/2004/CE poi), si nota come, specialmente in alcune tipologie di aziende, ancora persistano notevoli difficoltà nella sua applicazione.

Il metodo HACCP, scelto dal legislatore come strumento per l'individuazione e la gestione dei pericoli, risulta infatti difficilmente applicabile per realtà piccole e semplici (di seguito definite "microimprese"), dal punto di vista della struttura organizzativa, 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, di recente l'Unione Europea ha indicato la possibilità che ogni Paese individui, per le imprese alimentari "meno sviluppate", criteri di semplificazione dell'autocontrollo fatto salvo, comunque, il risultato finale da raggiungere, vale a dire la sicurezza degli alimenti venduti e/o somministrati (documento SANCO/1955/2005).

Parallelamente a ciò, la tecnologia alimentare applicabile nelle imprese del dettaglio e della somministrazione, ha compiuto notevoli progressi mettendo a punto attrezzature e metodi in grado di migliorare le caratteristiche di salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari; si pensi, ad esempio, alla modalità di cottura "*sous-vide*" (confezionamento sottovuoto e trattamento termico in forno a vapore) oppure "*cook-and-chill*" (cottura seguita da abbattimento rapido di temperatura).

Stante questa situazione di partenza, appare utile definire e sperimentare un modello di autocontrollo che ne semplifichi la gestione per le microimprese individuando, nel contempo, le corrette prassi e tecnologie che possono aumentare la sicurezza dei prodotti venduti e/o somministrati.

Gli obiettivi che si intendono perseguire con questa ricerca sono i seguenti:

- 1) Valutare, ad inizio ricerca, le condizioni igienico-sanitarie del personale, dei locali e delle attrezzature utilizzate per la lavorazione degli alimenti (mediante check-list di valutazione e verifiche analitiche ambientali) presso un panel di 20/30 microimprese alimentari; valutare le principali tecnologie utilizzate per la produzione e trasformazione di alimenti; valutare il profilo microbiologico di alcuni alimenti prelevati nel corso di tali ispezioni.
- 2) Mettere a punto un modello semplificato per la gestione dell'autocontrollo compatibile con la dimensione medio-piccola di queste imprese.
- 3) Applicare il modello semplificato di autocontrollo di cui sopra al panel di aziende selezionate, prevedendo un'attività di formazione sia in aula sia in campo (quest'ultima a cura di consulenti adeguatamente formati che svolgeranno il ruolo di "facilitatori") per gli Operatori del Settore Alimentare e gli addetti coinvolti nella sperimentazione.
- 4) Verificare, a fine sperimentazione, l'efficacia del modello applicato attraverso l'utilizzo della stessa check-list impiegata al tempo zero e attraverso l'analisi di campioni di alimenti e tamponi ambientali con confronto dei risultati.
- 5) Valutare, attraverso l'impiego di tecnologie alimentari recenti e innovative da utilizzare all'interno di una cucina sperimentale allestita presso il Laboratorio IZS, il profilo microbiologico di preparazioni alimentari comunemente realizzate presso le imprese di somministrazione (in particolare: cucine) a confronto con i dati emersi in sede di campionamento. In particolare, le tecnologie sperimentate riguarderanno soprattutto la cottura *sous-vide* e il trattamento *cook-and-chill*.

Alla fine della ricerca si valuteranno i risultati raggiunti misurabili in termini di miglioramento delle condizioni igieniche di produzione e miglioramento della sicurezza dei prodotti ottenuti.

In caso di esito soddisfacente della ricerca, si potrà pensare ad una applicazione generalizzata di tale modello con il coinvolgimento degli organi competenti.