

A volte basta poco...

... per attivare un controllo routinario della sicurezza igienica degli ambienti e degli strumenti di lavoro anche nella filiera agroalimentare

Oggi più che mai consumatori, aziende coscienziose e autorità pubbliche sono sensibili al tema della qualità e della sicurezza degli alimenti. Di conseguenza, per le aziende che vogliono tutelare la loro immagine e rimanere competitive è fondamentale controllare e migliorare prodotti, servizi e organizzazione.

Per tutti gli attori della filiera agroalimentare, la gestione dei rischi legati alla Qualità, Salute & Sicurezza, Ambiente e Responsabilità Sociale è diventata una problematica cruciale. Gli strumenti che consentono di raggiungere i risultati prescritti dalle normative oggi in vigore sono molti: taluni vengono applicati anche se non sono imposti legislativamente, altri sono obbligatori per legge. Tra questi ultimi ricordiamo l'insieme di misure chiamate comunemente HACCP (*Hazard Analysis of Control Critical Points*, ovvero *Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici*).

Chi deve ottemperare agli obblighi dell'HACCP? Tutte "le industrie alimentari", cioè ogni soggetto pubblico o privato che esercita, con o senza fini di lucro, una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari.

Il sistema mira a valutare i rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti in ogni fase della produzione, attuando misure preventive, senza concentrare l'attività di controllo solo sul prodotto finito. Per individuare le fasi del processo che possono rappresentare un punto critico deve essere monitorata tutta la filiera del processo di produzione, trattamento e distribuzione dell'alimento. È evidente, quindi, che una

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

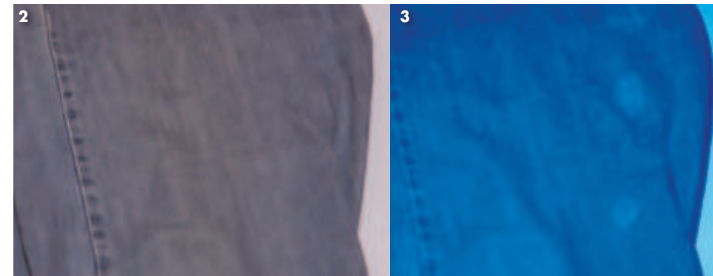
corretta pulizia e sanizzazione degli strumenti e degli ambienti di lavoro, obbligatoria, riveste un ruolo importante a garanzia della sicurezza igienica degli alimenti.

C'è però uno scoglio da superare: il controllo dell'efficacia delle azioni intraprese può richiedere costi aggiuntivi non indifferenti, non sempre sostenibili soprattutto dalle micro e piccole realtà produttive.

Nuovi strumenti per il controllo qualità

Il dato positivo è che si sono allargati i campi di utilizzo di strumentazioni portatili, a costo competitivo, applicabili anche al sistema HACCP, in particolare per la ricerca di tracce organiche, indice di contaminazioni e non efficace pulizia degli ambienti e degli strumenti di lavoro. Molte sostanze organiche di origine animale e vegetale si rendono visibili se sottoposte alle radiazioni luminose adatte.

Per i costi decisamente contenuti (poche centinaia di euro) queste piccole e semplici strumentazioni risultano adatte alla ricerca di tracce di fluidi biologici umani e animali e di impronte, così da rendere possibile un controllo routinario dell'efficacia delle azioni di sanizzazione non solo nelle micro e piccole imprese alimentari italiane, ma anche nei Paesi in via di sviluppo.



Un kit da C.S.I.

La validazione di un kit professionale funzionale allo scopo (di Madatec srl, composto da: torcia modificata ad alta potenza con filtro dedicato, batteria ricaricabile; carica batteria 230 volt; occhiali dedicati alla torcia) è stata effettuata conducendo due sperimentazioni nell'Africa sub-sahariana presso una cooperativa sociale (*Malanda agro-centre*, Senegal) e presso il Monastero di Mvimwa (Tanzania) nei reparti destinati alla manipolazione di materie prime per la trasformazione alimentare, con ottimi risultati. Il principio di funzionamento e l'utilizzo sono molto semplici e assicurano a fine giornata un'accurata verifica della sanificazione degli ambienti e degli utensili; unico accorgimento è effettuare le operazioni in assenza di luce (ambienti chiusi e bui). La documentazione delle perizie effettuate può essere raccolta semplicemente fotografando, attraverso gli appositi

occhiali, lo stato igienico degli ambienti prima e dopo la sanificazione, così da creare un archivio personalizzato, utile come carta di controllo per l'azienda. Davvero a volte basta poco per attivare controlli routinari e preventivi, che consentono di ottimizzare i costi, fermo restando la necessità di verifiche "ufficiali" con cadenza almeno annuale. A nota di chiusura, vorremmo considerare anche un aspetto più "ludico", ma che può risultare motivante per il personale: ogni operatore può, almeno per un'ora al giorno, immaginarsi una comparsa della famosa serie poliziesca C.S.I. ■

Tiziana M.P. Cattaneo,
Annamaria Stellari, Davide Manzini
CREA - Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari, Milano;
tiziana.cattaneo@crea.gov.it
annamaria.stellari@crea.gov.it
MADATEC Srl, Pessano con Bornago, Milano;
http://www.madatec.com

CREA

Il Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA), è nato dalla razionalizzazione dei precedenti enti di ricerca vigilati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ed è stato concepito per dare all'Italia un Ente di ricerca di eccellenza, in grado di supportare i territori e le imprese agricole nella sfida per la tutela e la promozione del *made in Italy* agroalimentare. Il Centro Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (CREA-IT) svolge attività nel campo dei processi e delle trasformazioni nei biosistemi per una gestione sostenibile delle filiere agricole, agroalimentari e agroindustriali. Svolge ricerche sullo sviluppo e l'uso delle tecnologie, per il miglioramento delle caratteristiche nutrizionali, di sicurezza e sensoriali dei prodotti agroalimentari e lungo tutta la filiera agroalimentare, con particolare riguardo alle produzioni ortofruttilicole e olearie. www.crea.gov.it

Nella foto 1 è illustrato il kit professionale funzionale allo scopo. Nelle foto 2-7 si riportano esempi di rilevazione della presenza di macchie organiche su indumenti da lavoro, non rilevabili con normali torce a led UV (foto 2-3), di tracce di fluidi biologici (urina animale, sangue, saliva, ecc.) su una parete apparentemente pulita (foto 4-5) e di impronte su pannelli (foto 6-7).

