

Igiene alimentare, quanto è importante e sottovalutato l'Haccp

7 Agosto 2023



L'AQUILA - Haccp. Un acronimo che fa tremare i polsi a chiunque gestisca o voglia gestire un'attività di somministrazione di alimenti e bevande, che sta per Hazard analysis critical control point (Analisi dei rischi e controllo dei punti critici), ovvero un insieme di procedure mirate a garantire la salubrità degli alimenti, basate sulla prevenzione anziché l'analisi del prodotto finito, che vanno quotidianamente riportate su un apposito registro.

Un adempimento che molti sottovalutano, considerandolo fastidioso e superfluo e che quindi, spesso, trascurano correndo grossi rischi di sanzioni - e persino di sospensione dell'attività - che chi si trova a condurre un bar o un ristorante deve scongiurare, imparando dunque a fare i conti con la corretta gestione del manuale.

"I regolamenti 854/04, 882/04, CE 2073/05, CE 2074 e 2075/05 che agli addetti suoneranno

sicuramente familiari hanno bisogno della loro giusta interpretazione per garantire un elevato livello di sicurezza e qualità alimentare”, dice **Fabio Di Bartolomeo**, imprenditore e divulgatore della Sicurezza e Igiene sul lavoro nel settore del food and beverage.

“È fondamentale sapere”, spiega, “che esiste una responsabilità oggettiva delle organizzazioni che costituiscono la catena alimentare: dalla produzione primaria sino al consumo dell’alimento; l’analisi del rischio è un elemento fondamentale della legislazione alimentare; dove esiste la possibilità di effetti dannosi per la salute possono essere adottate misure provvisorie di gestione del rischio”.

L’esperto, che pone l’attenzione sul “requisito di rintracciabilità: cioè la capacità di individuare la provenienza di alimenti, mangimi, animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime”, ricorda come sia obbligatorio “identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto ed eliminato o ridotto a livelli accettabili, identificare i punti critici di controllo, stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l’accettabilità o l’inaccettabilità ai fini della prevenzione e dei rischi, stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo, stabilire le azioni correttive da intraprendere metodologie di analisi e valutazione dei rischi e di controllo del processo”.

Di Bartolomeo esorta poi chiunque voglia aprire un’attività di somministrazione a rivolgersi a tecnici esperti che “sappiano indicare le strade migliori per poter lavorare in modo da non sbattere contro muri normativi insormontabili”.

“Un tecnico che sappia tutti i segreti per poter agevolare i dipendenti dell’azienda, durante il lavoro e durante l’attività di cucina e manipolazione”, rileva l’esperto, “che sappia a cosa vanno incontro, quali tipologie di problemi possono riscontrare anche con il singolo alimento trattato. Quali misure di prevenzione adottare, quale tipo di comportamenti, procedure e protocolli adottare per ottimizzare tempistiche, costi e guadagni”.

Secondo Di Bartolomeo particolare attenzione va posta al regolamento 852 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, “che prevede che tutte le imprese alimentari, incluse le piccole attività quali bar e ristoranti, predispongano procedure di autocontrollo basate su una sistema in grado di individuare, quantificare e controllare i pericoli associati con le varie fasi del ciclo produttivo di un alimento”.

Per questo, “è essenziale rivolgersi a dei professionisti, non lasciarsi incantare da offerte a basso costo proposte da associazioni varie ed essere sempre informati sulle nuove normative in modo da adeguarsi subito”.

“Spesso il datore di lavoro non conosce neppure le proprie responsabilità”, fa osservare l’esperto, “finendo per esporsi inconsapevolmente a rischi che potrebbe benissimo evitare”.