

## HACCP e microimprese alimentari: un binomio vincente?

di Andrea Cereser\*

Il metodo HACCP non rappresenta lo strumento più indicato per la gestione dei pericoli nelle microimprese alimentari; piuttosto, il sistema di autocontrollo di queste realtà può essere costituito essenzialmente dall'applicazione di Buone Pratiche di Igiene. Questo articolo è un contributo al confronto tra tutti gli attori in gioco, sia della componente privata sia di quella pubblica.



- Sono trascorsi ormai tredici anni dal recepimento della "Direttiva igiene" (Direttiva 93/43/CE) che, con il Decreto Legislativo 155/97 estendeva l'obbligo di applicazione del metodo HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) a tutte le imprese alimentari, a prescindere dalla dimensione, dal settore di appartenenza e dal tipo di attività esercitata. A questo punto è possibile **fare alcune considerazioni sull'efficacia del provvedimento** rispetto agli obiettivi che il legislatore si poneva: innalzare il livello di sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti e delle lavorazioni.

### DIFFICOLTÀ NELLE MICROIMPRESE

L'esperienza di questi anni ha evidenziato che nella stragrande maggioranza dei casi i docu-

menti descrittivi del sistema di autocontrollo ("Piano" o "Protocollo" o "Manuale di Autocontrollo") **spesso non sono mai stati neppure sfogliati dall'operatore.**

Il momento della "consegna" del documento di valutazione e gestione dei pericoli da parte del consulente di norma coinvolto, anziché costituire il momento d'avvio di un percorso formativo per la crescita professionale degli addetti era invece più spesso visto dall'OSA come momento conclusivo ed il Piano di Autocontrollo veniva sistemato accanto al documento di valutazione dei rischi " *per poterlo mostrare all'ASL quando me lo chiede*".

**Anche per quanto concerne le "registrazioni" si è assistito in alcuni casi ad aberrazioni che non hanno di fatto aggiunto valore al sistema di autocontrollo:** si pensi, ad esempio, ai casi di "produzione di crocette" per tenere nota di ciò che si è pulito come se tale fatto non fosse di per sé evidenziabile da una semplice ispezione di locali e/o attrezzature. In questo modo si è talvolta dato più peso alle "carte" (registrazioni, documenti di procedura...) che non alle "cose". Sino ad arrivare agli eccessi di chi a fine mese registra tutte le pulizie fatte nei 30 giorni precedenti (dimostrando così una notevole capacità di memoria) oppure di chi ad inizio mese già mette le crocette su ciò che certamente pulirà (in questo caso dando prova di una significativa "capacità predittiva").

**Un sistema così impostato non risulta utile né all'operatore né all'Autorità Competente.** Bisogna poi considerare che il metodo

HACCP, pur logico nella sua sequenza di attività preliminari e principali, non è di semplice comprensione, a partire dallo stesso linguaggio utilizzato: termini come "misura di controllo", "azione correttiva", "limite critico" o "monitoraggio" hanno un significato preciso la cui comprensione richiede un minimo di competenza e formazione.

Le motivazioni che rendono problematica l'applicazione dell'HACCP "ortodosso" alle microimprese alimentari includono le seguenti:

- elevato ricambio delle aziende (frequenti aperture e chiusure di attività);
- limitato numero di risorse umane (in molti casi si tratta di aziende con 1-2 operatori);
- elevato ricambio del personale all'interno della stessa azienda;
- limitate conoscenze tecniche da parte degli operatori;
- non c'è obbligo di impiegare personale con requisiti minimi di istruzione e/o di formazione;
- problemi linguistici e di comprensione per alcuni addetti;
- presenza di consulenti talvolta poco competenti in materia.

### MICROIMPRESE DI SOMMINISTRAZIONE

**Per le realtà produttive tipo ristoranti o trattorie**, le difficoltà di applicazione dell'HACCP partono sin dall'applicazione delle attività preliminari ("descrizione del prodotto", "definizione del diagramma di flusso"). Si pensi, ad esempio, alla descrizione dei processi produttivi di una trattoria tradizionale: **in termini di analisi di processo, una piccola cucina indaffarata può essere molto più complessa di una linea produttiva di una grande azienda manifatturiera.** Le attività risultano difficilmente standardizzabili, esse possono cambiare non solo in base alle diverse stagioni dell'anno ma anche nell'ambito della stessa giornata, da un servizio all'altro.

**L'applicazione dell'HACCP prevede che il**



**processo produttivo sia "spaccato" nelle sue diverse fasi.** Tale scomposizione fornisce la base per l'HACCP tradizionale e risulta molto utile laddove, come nel caso delle industrie alimentari di trasformazione, le linee produttive sono in numero limitato. Nel caso di una cucina, invece, possono esserci decine e decine di processi che avvengono quasi simultaneamente. In questo caso, la loro descrizione attraverso diagrammi di flusso risulterà necessariamente complessa e di non facile comprensione, con un numero elevato di CCP. Quest'ultimo aspetto, poi, contrasta con lo spirito dell'HACCP che vuole aiutare a focalizzare l'attenzione e il controllo sulle poche fasi effettivamente capaci di prevenire, eliminare o ridurre a livello accettabile i pericoli. **Quando il numero di CCP è elevato c'è anche una significativa dispersione di attenzioni e risorse.**

Anche se l'HACCP può risultare utile per individuare ed elencare i pericoli da controllare, che possono variare da una realtà all'altra in funzione delle lavorazioni e dei prodotti, appare più difficile assicurare una gestione dei CCP così come classicamente inteso dal Codex.

**Si pensi, ad esempio, alla gestione dei processi di cottura:** un'applicazione corretta dell'HACCP dovrebbe praticamente considerare ciascun trattamento di cottura un CCP. Come tale, ogni cottura dovrebbe prevedere:

- una misurazione a cuore del prodotto (monitoraggio),
- l'eventuale applicazione di una azione cor-

rettiva in caso di superamento del limite critico fissato,

- la registrazione del valore misurato.

Siccome in un ristorante avvengono numerosissimi trattamenti termici, ciò significa che **un cuoco dovrebbe quasi passare più tempo a misurare e a scrivere che non a cuocere.**

Rispetto all'esempio sopra presentato, affermare che i pericoli possono essere gestiti attraverso GHP significa dire che un bravo cuoco è quello che conosce e riconosce quando una cottura è ben fatta sulla base di una valutazione del prodotto (per esempio, nel caso della carne: tempi e temperature utilizzate, dimensione del pezzo di carne, caratteristiche del forno, colore della carne al taglio, colore dei liquidi che fuoriescono...). **L'uso periodico di un termometro a sonda** da infiggere al cuore del prodotto (altra "buona pratica" da incentivare tra gli operatori) servirà a "validare" la capacità del cuoco di valutare correttamente le caratteristiche dei prodotti in lavorazione. In questo senso, la misurazione con termometro costituirà più che un "monitoraggio" una "verifica" (utilizzando il linguaggio HACCP) della corretta applicazione di buone prassi.

## GHP

**Sostenere che l'HACCP non è applicabile per le piccole realtà non significa dire che queste non devono fare niente** ma che appare utile, assecondando i principi di flessibilità e di proporzionalità, impiegare altri strumenti, più "a dimensione d'artigiano", in grado comunque di raggiungere gli obiettivi di sicurezza alimentare. Per le microimprese alimentari il sistema di autocontrollo dovrebbe e potrebbe basarsi sull'adeguatezza delle strutture e sulla corretta applicazione **di buone prassi igieniche** che integrano quegli aspetti dell'HACCP (attività preliminari e principi) applicabili anche

alle piccole e piccolissime realtà. **Le GHP (Good Hygiene Practices)** dovrebbero essere descritte in una guida dettagliata che, a partire da semplici procedure basate sul buon senso e definite utilizzando adeguate conoscenze, dica agli operatori come fare le cose giuste.

È chiaro che anche il più bel documento che si possa redigere, completo nei contenuti, semplice nel linguaggio, magari ricco di fotografie e di esempi, **può rimanere lettera morta se non si concretizza nei comportamenti degli operatori.** A questo scopo risulta importante che anche gli altri attori in gioco svolgano correttamente la propria parte, in particolare:

- **i consulenti delle aziende** dovranno possedere una adeguata formazione e competenza, essere capaci di verificare la corretta applicazione delle GHP e aiutare gli operatori, attraverso una idonea attività di formazione da eseguirsi preferibilmente "in campo", ad aumentare il livello di conoscenza e consapevolezza degli addetti e, di conseguenza, l'igiene delle lavorazioni e dei prodotti;
- **gli organi che si occupano di controllo ufficiale** (medici, veterinari, tecnici della prevenzione) dovranno concentrarsi maggiormente sulla valutazione dei processi (attività e comportamenti degli operatori, condizioni delle attrezzature...) piuttosto che dei documenti, anche perché talvolta questi ultimi raccontano di una realtà ben diversa da quella che si riscontra.

**L'azione combinata di tutti questi elementi potrà efficacemente migliorare la sicurezza alimentare in questo anello della filiera attraverso il riconoscimento della professionalità di tutti gli addetti.**

\*Medico Veterinario Igienista,  
IZS delle Venezie