

LA SICUREZZA ALIMENTARE (FOOD SAFETY)

1.A- IL SISTEMA DI SICUREZZA ALIMENTARE EUROPEO: UNA RESPONSABILITÀ CONDIVISA

La qualità e la sicurezza del cibo dipendono, in ultima analisi, dagli sforzi di tutti i soggetti coinvolti nella complessa catena della produzione agricola, della lavorazione, del trasporto, della commercializzazione, della preparazione e del consumo.

In base alla definizione sintetica dell'Unione Europea (UE) e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), la sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa dal campo alla tavola.

Per mantenere la qualità e la sicurezza degli alimenti per tutta la "catena alimentare", sono necessarie procedure operative atte a garantire la salubrità dei cibi e sistemi di monitoraggio per garantire che le operazioni vengano effettuate correttamente.



1.B- QUADRO NORMATIVO e REGOLAMENTI UE

Le procedure di sicurezza alimentare della UE riguardano tutta la catena di produzione degli alimenti destinati al consumo umano ed animale.

L'UE fornisce una legislazione esaustiva e delinea le responsabilità di produttori e fornitori per contribuire a garantire la qualità e la sicurezza nella "catena alimentare". Le norme UE sono tra le più severe al mondo.



Per rendere più trasparente e scientifico il settore della regolamentazione alimentare, alla fine degli anni '90, è stata avviata una revisione del quadro normativo UE. Nel 1997 è stato messo a punto un nuovo sistema di consulenza scientifica. Oltre al Comitato Direttivo Scientifico sono state istituite otto nuove commissioni scientifiche. Nel 2002 è stata creata l'EFSA, European Food Safety Authority (Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare), organismo indipendente che opera in stretta collaborazione con vari enti ed istituti scientifici degli Stati Membri, offrendo una consulenza scientifica indipendente su tutte le questioni che influiscono sulla sicurezza alimentare. L'Organismo supervisiona tutte le fasi di produzione e di fornitura degli alimenti, dal settore primario fino alla distribuzione al consumo. L'EFSA si occupa anche dei rischi legati alla catena alimentare ed effettua valutazioni scientifiche su qualsiasi tema che abbia effetti diretti o indiretti sulla sicurezza degli alimenti, comprese le problematiche correlate alla

salute ed al benessere degli animali e delle piante.

2.A- AGRICOLTURA e TRASPORTO

La qualità delle materie prime (M.P.) è fondamentale ai fini della sicurezza e della qualità del prodotto finale. E', quindi, necessario un approccio sistematico dal campo alla tavola, per evitare la contaminazione dei prodotti alimentari e per l'individuazione dei potenziali rischi.

Dall'azienda agricola o dal grossista, i prodotti agricoli (M.P.) vengono trasportati e consegnati all'industria alimentare. Questo anello della catena alimentare è coperto dalla legislazione sugli standard di qualità:

- la legislazione dell'Unione Europea sull'igiene e sulla sicurezza degli alimenti si applica anche al trasporto ed allo stoccaggio di M.P. e semilavorati;
- le norme dell'International Standard Organization (ISO) contengono un capitolo dedicato allo stoccaggio e alla consegna dei prodotti alimentari;
- Il Codex Alimentarius, redatto nel 1962 dall'OMS e dall'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), contempla i problemi del trasporto e dello stoccaggio a livello globale, fornendo raccomandazioni per la tutela degli alimenti.



2.B- INDUSTRIA ALIMENTARE

Spetta all'industria alimentare soddisfare le aspettative del consumatore in termini di sicurezza alimentare ed adempiere alle prescrizioni per il mantenimento dei requisiti di legge.

Le industrie alimentari si affidano a moderni sistemi di controllo qualità atti a garantire sicurezza e qualità dei prodotti fabbricati.

I tre principali sistemi attualmente in vigore sono:



➤ **PRATICHE DI BUONA FABBRICAZIONE (O G.M.P., dall'inglese Good Manufacturing Practice)** che definiscono le condizioni e le procedure di lavorazione che, sulla base di lunghe esperienze, si sono dimostrate in grado di garantire qualità e sicurezza costanti;

➤ **ANALISI DEI RISCHI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (o H.A.C.C.P., dall'inglese Hazard Analysis Critical Control Points).** Diversamente dai programmi tradizionali di Assicurazione Qualità, incentrati sul rilevamento di problemi nel prodotto finito, l'H.A.C.C.P. è una tecnica "proattiva" che si focalizza sull'accertamento delle potenziali "criticità" e sul conseguente controllo delle stesse già nel dorso del processo di progettazione e produzione;

➤ **STANDARD DI ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ.** La conformità agli standard definiti dalla International Standard Organisation (I.S.O. 9000) e dello European Standard (E.S. 29000) garantisce che le industrie alimentari, le società di catering e le altre aziende collegate al settore rispettino procedure stabilite ed ampiamente documentate. L'efficacia di questi programmi viene regolarmente verificata da esperti esterni. Per garantire la corretta adozione delle procedure di assicurazione qualità ad ogni livello, i sistemi di gestione della qualità utilizzati dall'industria alimentare comportano anche la collaborazione con i fornitori (agricoltori, allevatori e grossisti conferenti delle materie prime), i trasportatori ed i commercianti all'ingrosso ed al dettaglio dei prodotti finiti.



2.C- DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE: PROTEGGERE I CIBI FINO ALL'IMBALLAGGIO

Al termine della lavorazione, l'imballaggio garantisce che il prodotto alimentare arrivi al consumatore in condizioni ottimali. L'imballaggio mantiene l'integrità, la sicurezza e la qualità dei cibi durante il trasporto nei magazzini dei grossisti, nei punti vendita al dettaglio e in casa. La confezione permette di massimizzare la conservazione del prodotto, fornendo, al tempo stesso, informazioni importanti grazie all'etichetta. Inoltre, con varie modalità e codifiche (indicazioni in chiaro, codici a barre e QR code), relative alla data ed al luogo di produzione, garantendo ad aziende alimentari, distributori e dettaglianti la tracciabilità per il controllo delle scorte e l'identificazione dei potenziali rischi.

A seguire si entrerà nel merito di cosa si intende per assunzione di "responsabilità" da parte di chi opera lungo la "filiera del cibo". In particolare si farà riferimento alle corrette prassi operative ed alla gestione dei rischi e delle eventuali emergenze nell'ambito degli Stabilimenti di produzione.

3.- FOOD SAFETY: "CORRETTA PRASSI OPERATIVA" e "GESTIONE DELLE EMERGENZE"

La legislazione alimentare comunitaria, a partire dal Regolamento n.178/02 e da quelli seguenti, identificati col nome di "pacchetto igiene", che si stanno implementando man mano con Regolamenti e Direttive di carattere tecnico-organizzativo, ha subito una rivoluzione fondamentale.

Da un'impostazione prescrittiva della CE si passa, dopo un lungo periodo di rodaggio, all'Autoregolamentazione secondo principi definiti di Trasparenza (tracciabilità), Responsabilità ed Autocontrollo dimostrabile a sostegno di effettive garanzie preventive per il consumo.

L'Autorità, da "Controllore" diventa "Auditor" dei processi, in un sistema di controllo ufficiale meno oneroso e più snello.

La garanzia per la salute del consumatore è "assicurata", principalmente, da un sistema produttivo più libero e responsabilizzato, che ha l'obbligo di dimostrare l'efficienza/efficacia delle proprie azioni preventive.

Tutto ciò si basa sulla presunzione di Consapevolezza (procedurale e scientifica) degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), sull'adeguato e certificato Addestramento a qualsiasi livello di operatività e responsabilità e su metodi consolidati di analisi e gestione del rischio da parte degli OSA lungo tutta la filiera degli alimenti, non solo produttiva, ma anche lungo le filiere afferenti, a monte, e quella distributiva, a valle (mangimi, allevamenti, packaging, trasporti...).

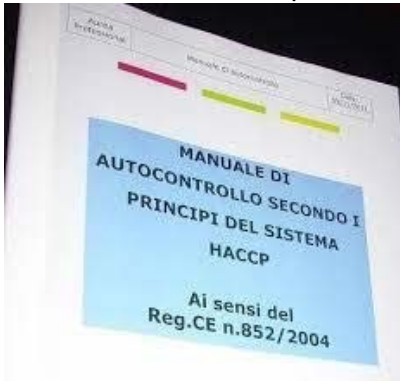
Gli strumenti fondamentali previsti per il perseguimento degli obiettivi descritti, sono, da una parte,



l'istituzione dell'Autorità Europea per la sicurezza alimentare (EFSA), quale punto di riferimento scientifico indipendente nella valutazione del rischio (con compiti di individuazione dei rischi emergenti ed intervento anche nella valutazione scientifica relativa al sistema di allarme rapido, gestione delle crisi e situazioni di emergenza) e dall'altra l'obbligo di Tracciabilità lungo l'intera filiera e l'obbligo di Autocontrollo basato sui principi HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) individuati nella stesura dei "manuali volontari di corretta prassi operativa".



Un adeguato utilizzo, da parte degli OSA di Manuali Volontari di Corretta Prassi, elaborati sui principi di autocontrollo e responsabile gestione delle situazioni di pericolo sanitario, derivati dalla effettiva esperienza operativa anche degli addetti della filiera, del mondo scientifico e gli organismi di controllo, unito ad adeguata conoscenza dello sviluppo scientifico-tecnologico e della normativa vigente, dovrebbe costituire di per se un valido strumento di prevenzione per la riduzione e minimizzazione del rischio.



I manuali sono previsti come strumenti di sicurezza alimentare e di progresso aziendale.

Le pratiche aziendali ispirate all'utilizzo della analisi dei pericoli e gestione dei rischi conseguenti consentono di raggiungere gradi di sicurezza statisticamente elevati ma non assoluti.

I manuali devono essere in grado di costituire linee guida efficaci anche per mettere tutti gli operatori in grado di affrontare situazioni di difficoltà

ed eventuali stati di emergenza, annullandone o riducendo al minimo le conseguenze.

Coerentemente con la normativa è stata messa in evidenza la necessità di una continua revisione delle condizioni di non conformità in ciascuno stadio della filiera e, conseguentemente, delle procedure di controllo, prevenzione e addestramento, che garantisca un sempre più affinato grado di prevenzione adattato alle mutevoli situazioni aziendali e di filiera.

Comunque, è sempre possibile che, nonostante la dovuta diligenza, qualche situazione di origine interna o esterna, ancorché di difficile individuazione, possa essersi verificata, creando condizioni che potrebbero influire sulla salubrità, o indurre dubbi sulla salubrità, del prodotto già avviato alla commercializzazione e, quindi, al consumatore finale.

Nella pratica aziendale sono stati individuate apposite procedure che attivano campanelli di allarme, quali ad esempio segnalazioni non isolate di anomalie di prodotto, positività analitiche o ispettive interne, emergenze interne od esterne, valutazioni statistiche, etc..



Tali campanelli costituiscono in genere segnali premonitori "di criticità" cui va dedicata continua e costante attenzione che possono essere all'origine di stati "di emergenza" con eventuali azioni ufficiali a carico delle strutture aziendali o del sistema distributivo fino a "stati di allerta" o al blocco produttivo, e/o azioni anche mediatiche, a volte con impatto negativo sull'immagine dell'azienda produttrice, se non di un intero comparto.

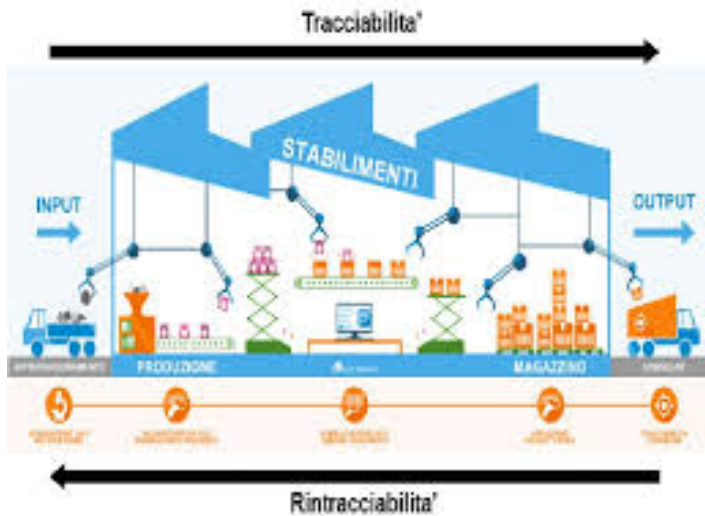
È opportuno ribadire alcuni punti rilevanti, allo scopo di effettuare una corretta ed il meno possibile traumatica gestione degli stati di crisi e di emergenza.

Non sempre la crisi dà luogo all'emergenza, ma quando ciò accade l'intera Azienda è responsabile ed è tenuta ad intervenire.

E' necessario che per tali evenienze, che coinvolgono la responsabilità primaria dell'OSA, vengano prima di tutto individuate, preventivamente ed in via procedurale, un numero ristretto per ciascuna unità produttiva, "Responsabilità decisionali" e "sistemi di comunicazione univoci" interni ed esterni, in modo da garantire efficienza, efficacia e soprattutto rapidità di reazione (il tutto va testato tramite formazione del personale e simulazioni).

In particolare, per quanto concerne l'igiene del prodotto, l'OSA ha il "dovere di garantire, e dimostrare, che alimenti a rischio non siano immessi sul mercato e predisporre i meccanismi necessari per individuare i problemi di sicurezza degli alimenti e reagire ad essi riducendo od evitando i rischi per la salute umana", "valutando anche i rischi per la sicurezza dei lavoratori e dell'ambiente".

Tali obblighi vanno gestiti basando le attività su principi di responsabilità, analisi dei pericoli e valutazione/gestione del rischio sanitario (su base scientifica) in ogni fase dei processi, tracciabilità e



rintracciabilità di materie prime, prodotti e processi (quindi delle relative responsabilità), e sulla capacità dimostrabile di operare in modo diligente e trasparente secondo tali presupposti.

Qualora, nonostante si sia ottemperato secondo buona prassi ai doveri previsti, incidentalmente, un alimento immesso nel ciclo distributivo possa rappresentare un "reale pericolo per la salute del consumatore", l'OSA ha l'obbligo di procedere con tutti i mezzi operativi ed informativi a disposizione, al blocco ed al ritiro del prodotto nel più breve tempo, con l'obbligo di avvisare tempestivamente l'Autorità competente, mettendo a disposizione tutte le informazioni

necessarie e collaborando con essa per l'individuazione e l'eventuale ritiro del prodotto.

Il pericolo è reale quando siano superati, o si reputi possano venir superati nelle condizioni di mercato, i limiti previsti per gli agenti di pericolosità igienica che possano recare danno immediato alla salute umana, o quando si trovino nell'alimento sostanze pericolose non previste.

Quando si verifichi un tale evento, sia da indagini analitiche o ispettive sui propri processi o da notizie esterne, oppure relativamente a stati di allerta sanitaria, il produttore dovrà già avere, per renderli disponibili alle Autorità preposte nell'arco di qualche ora o, al massimo in una giornata, i seguenti dati:

- A.- Elementi univoci di identificazione dei lotti di prodotto coinvolti: tipo di prodotto, formato, confezione, marchiatura ed identificazione fisica e temporale di lotti, o eventuali sub-lotti, derivanti dall'identificazione (tracciabilità) delle materie prime impiegate, degli impianti utilizzati, dei materiali di confezionamento primario e secondario, e dei tempi di produzione (Più dettagliata sarà la definizione dei lotti, più sarà facile e veloce delimitare e ridurre il quantitativo di prodotto da individuare e ritirare, e minore il danno per l'azienda). Quando il lotto non sia rintracciabile univocamente si dovrà ritirare tutta la produzione effettuata in condizioni simili (minore il danno per l'azienda). Quando il lotto non sia rintracciabile univocamente si dovrà ritirare tutta la produzione effettuata in condizioni simili.

La documentazione immediatamente necessaria dovrà definire chiaramente:

- ✓ Fornitori e indirizzo
- ✓ Quantità acquistata
- ✓ Tempi e lotti di consegna
- ✓ Quantità e lotto utilizzata per tipologia di prodotto
- ✓ Processi di lavorazione e sanificazione, per linea ed impianto
- ✓ Condizioni di magazzinaggio e spedizione.

- B.- Lista di distribuzione, cioè la lista di tutti i soggetti cui è stato consegnato il prodotto in questione e dei quantitativi consegnati: lista di carico degli automezzi e destinazione con i quantitativi (tale lista verrà verificata dall'Autorità, nei tempi più brevi presso i destinatari).
- C.- Lista di "recall" del prodotto nel caso il produttore abbia già provveduto per suo conto o debba provvedere (sempre non si tratti di un richiamo per motivi non attinenti la salute del consumatore).
- D.- Dimostrazione dell'attività di autocontrollo (manuale / registrazioni) e delle azioni correttive.
- E.- Procedura di richiamo dei prodotti, che dovrebbe già corredare il manuale di autocontrollo del produttore insieme con le procedure di tracciabilità. Nelle procedure dovranno essere individuate le responsabilità, le modalità di ritiro ed anche la destinazione/smaltimento dei prodotti non conformi.

E' buona regola sottoporre preventivamente tali procedure a simulazione in campo per verificarne l'efficienza/efficacia prima di emetterle e codificarle nel manuale aziendale.

Il Manuale aziendale di Autocontrollo è soggetto ad audit da parte dell'Autorità, ma non alla sua approvazione: è infatti responsabilità dell'OSA dimostrarne l'efficacia, meglio se attraverso test di simulazione documentabili.

Ribadiamo che oltre ai dati utili all'immediata individuazione del prodotto finito già destinato alla distribuzione e probabilmente già fuori delle proprie possibilità di controllo, l'OSA deve "immediatamente" disporre della tracciabilità produttiva in termini di lotti di materie prime ed imballi utilizzati (esempio in caso di inquinamento biologico/tossicologico) dimostrando, documenti e carte di controllo alla mano, da chi, quando e quanto ne ha acquistato, e di processo / tempi / volumi / condizioni di utilizzo-produzione-sanificazione-magazzinaggio (caso di problemi microbiologici).

E' evidente la necessità di disporre rapidamente, e soprattutto in maniera ordinata e immediatamente comprensibile, di tutti gli elementi di tracciabilità interna (anche se non obbligatoria in base ai regolamenti) dell'attività di approvvigionamento, di controllo e produttive.

L'OSA dovrà disporre perciò di tutti gli elementi per potersi rapportare con l'Organo di Controllo Ufficiale competente, delimitare con la maggior precisione possibile l'evento e l'eventuale ritiro.

Ciò renderà possibile dimostrare oggettivamente in modo sollecito e trasparente, di aver preso tutte le possibili precauzioni, con procedure HACCP e "trattamento delle non conformità", nonché con la dimostrazione dell'attività formativa del personale addetto, che l'emergenza è dovuta a un "incidente" imprevedibile secondo le conoscenze attuali a disposizione e con le procedure applicate secondo buona prassi.

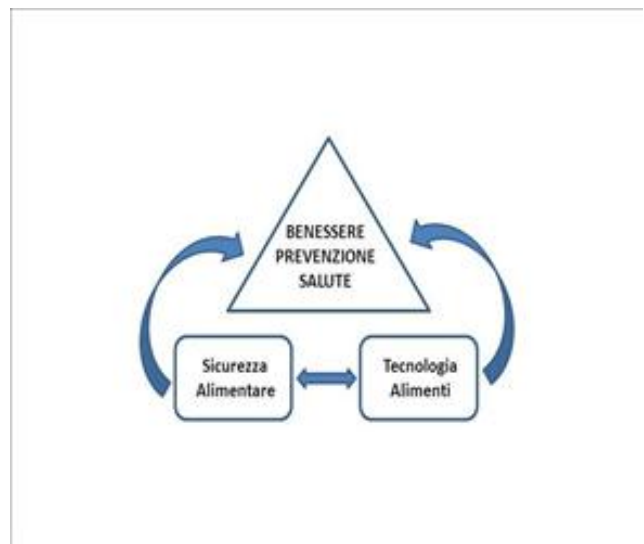
Per non avere conseguenze sulla prosecuzione dell'attività produttiva in corso, l'OSA deve dimostrare di aver già aperto, in autocontrollo, un'indagine accurata (con eventuale ricorso a specifiche Competenze Superiori esterne) ed aver applicato un'azione correttiva e la conseguente revisione del piano HACCP, ma, soprattutto, di aver individuato ed eliminato i fattori di rischio inerenti l'incidente anche al fine di dimostrare l'adeguatezza delle misure prese dall'Azienda in rapporto alla gravità del caso".

Con misure di tal genere, previste nei Manuali Aziendali di Autocontrollo, costruiti interpretando le linee

guida dei Manuali di corretta prassi operativa di settore, l'OSA sarà in grado, non solo di soddisfare i requisiti previsti da leggi e Regolamenti, ma, soprattutto, di garantire la sicurezza del consumatore, oltre a dimostrare la propria dovuta diligenza e trasparenza, ed offrire il necessario grado di fiducia agli Organi di Controllo, utile ai fini di eventuali contestazioni, anche in sede di giudizio.

E' evidente come i Manuali volontari di Corretta Prassi Operativa, previsti per i diversi settori dal Reg. CE n. 852/2004, vadano concepiti e redatti, non a rappresentare aride chek-list che ricalcano pedissequamente le prescrizioni dei Regolamenti, esercizi generici non verificati dalla prassi quotidiana. Essi devono invece costituire reali linee guida adatte ad incidere sulla sicurezza alimentare, frutto di analisi del rischio quale elaborazione

ragionata e approfondita di reali esperienze vissute sul campo nei settori specifici della filiera alimentare, strumenti di vera prevenzione, adatti alla formazione degli Operatori del settore Alimentare (OSA), ed anche degli addetti al controllo.



4.- CONCLUSIONI

La **sicurezza alimentare** può essere garantita soltanto con una condivisione di responsabilità di tutti coloro che gravitano intorno all'area dell'alimentazione: dai professionisti alle autorità di controllo fino al consumatore finale. Per tutti i passaggi della catena alimentare sono previste procedure e controlli volti a garantire che il cibo che arriva sulla tavola del consumatore sia idoneo al consumo e che i rischi di contaminazioni siano ridotte al minimo. L'obiettivo è quello di contribuire al miglioramento della salute di tutta la popolazione grazie ai benefici di un cibo sicuro e di qualità. In campo alimentare, tuttavia, il "rischio zero" non esiste e si deve anche tenere in considerazione che neppure la migliore legislazione ed i più avanzati e sofisticati sistemi di controllo possono metterci completamente al riparo da contaminazioni messe in atto da persone irresponsabili o con intenti criminali.

Come sempre (e per tutto ciò che riguarda la nostra salute ed il nostro benessere) il modo migliore per essere certi della sicurezza del cibo rimane quello di informarsi sui principi fondamentali della produzione alimentare e trattare correttamente gli alimenti a livello domestico.