



INCHIESTA-STUDIO NELLE AZIENDE MOLISANE

La sicurezza alimentare vista dagli operatori del settore

Rita Di Iorio, Giampaolo Colavita
Università degli Studi del Molise, DISTAAM, Campobasso

Con le nuove disposizioni comunitarie, gli operatori del settore alimentare (OSA) si trovano di fronte a nuove regole per garantire la sicurezza alimentare.

Il Regolamento CE n°178/2002, alla base dei testi normativi costituenti il “Pacchetto Igiene”, rappresenta il primo atto legislativo che ha ridisegnato l’intero quadro giuridico europeo in materia di sicurezza alimentare.

Per raggiungere un alto livello di sicurezza alimentare, la nuova normativa trova fondamento nel concetto innovativo di “Analisi del Rischio” (RA). La RA è una procedura composita che richiede un insieme completo e articolato di dati e comprende la valutazione, la gestione e la comunicazione del rischio.

I principi generali sui quali verte la nuova legislazione comunitaria sono:

- controlli integrati lungo tutta la catena alimentare;
- interventi basati sull’Analisi del Rischio;
- responsabilità primaria dell’operatore del settore per ogni prodotto da lui realizzato, trasformato, importato, commercializzato o somministrato;
- rintracciabilità dei prodotti lungo la filiera;
- consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

La legislazione attuale in materia di “Sicurezza alimentare” pone, dunque, a carico dell’operatore alimentare la principale responsabilità per la sicurezza di ciò che produce, trasforma, commercializza o somministra.

Ogni singolo operatore, ogni singolo anello della catena alimentare, deve essere in grado di conoscere, gestire e controllare ogni possibile rischio legato alla sua attività produttiva.

Tale concetto implica, quindi, la necessità imprescindibile, da parte degli operatori del comparto alimentare da un lato e dell’Autorità competente dall’altro, di analizzare in modo critico l’intera filiera produttiva. Non ci si deve, quindi, limitare soltanto all’individuazione di punti di controllo critico (CCP), il più a valle possibile del processo produttivo, che possano eliminare o minimizzare gli eventuali pericoli; viceversa, è precisa

responsabilità dell’operatore capire e individuare le fasi di processo che potenzialmente sono in grado di elevare il pericolo oltre limiti accettabili.

Sulla base delle garanzie che il legislatore richiede alle aziende di produzione, per la tutela del consumatore, le procedure operative e le relative risorse umane e strumentali di un’Azienda alimentare, utilizzate nel controllo qualità e per la verifica della corretta applicazione delle attività di autocontrollo, devono essere in grado non solo di verificare, ma prima ancora di studiare le caratteristiche strutturali e quelle dei prodotti. Infatti, per quanto queste possano rientrare in categorie simili di prodotto o di azienda, spesso presentano delle particolarità proprie di ogni prodotto e di ogni realtà produttiva e come tali vanno approfondite.

Alla luce delle considerazioni sopra esposte si evince, pertanto, quanto sia strategico il ruolo dell’operatore del settore alimentare nella produzione di alimenti sicuri.

Scopi e obiettivi

Scopo dello studio è stato quello di verificare qual è il livello di informazione degli operatori alimentari e quale è il loro livello di conoscenza dei requisiti previsti dalla legislazione Comunitaria e, soprattutto, la capacità di predisporre adeguate procedure e strumenti operativi in grado di realizzare alimenti salubri.

L’obiettivo principale è stato quello di avere un quadro descrittivo di quella che è la situazione attuale, anche al fine di trarre indicazioni circa eventuali e utili azioni da intraprendere.

Materiali e metodi

L’inchiesta-studio è stata condotta nelle aziende agro-alimentari operanti in Molise, attraverso la proposizione interattiva di

un questionario.

Il campione è stato estratto all'interno di sottogruppi omogenei di aziende.

Le aziende sono state poi distinte in tre classi in base al numero di addetti:

1. piccole (con un numero di addetti < 6);
2. medie (con un numero di addetti compreso tra 7-19);
3. grandi (con un numero di addetti > 20).

Questa distinzione è basata strettamente sulla realtà regionale, ben diversa da quella Nazionale, ma sicuramente abbastanza simile ad altre aree del nostro Paese. È da precisare, infatti che, facendo riferimento alla Raccomandazione della Commissione (96/280/CE) del 3 aprile 1996, relativa alla definizione di "piccole", "medie" e "grandi" imprese, la maggior parte delle aziende considerate rientrerebbero nella categoria delle "micro" e "piccole" imprese.

Il questionario proposto ai diversi operatori era composto da 30 quesiti a risposta multipla finalizzati a conoscere:

- il livello di percezione del rischio alimentare da parte degli operatori del settore;
- il livello di conoscenza delle modalità di prevenzione dei pericoli e, quindi, il livello di formazione degli operatori stessi;
- il livello di fiducia e di collaborazione con le Autorità competenti e l'efficacia dei controlli ufficiali.

Per lo svolgimento dell'indagine è stato stilato un calendario di visite nelle diverse aziende. La somministrazione del questionario e la raccolta dei dati, è avvenuta tramite colloquio diretto con il responsabile dell'azienda, per avere una più efficace percezione della reale aderenza dell'interlocutore allo scopo dell'indagine.

Per l'analisi dei dati è stato utilizzato il programma Microsoft Excel, attraverso il quale è stato possibile rielaborare tutti i dati delle risposte ed effettuare il confronto dei risultati, mediante istogrammi.

Risultati e considerazioni

Nella parte iniziale del questionario sono state poste domande a carattere generale, dalle quali è emerso che la maggior parte

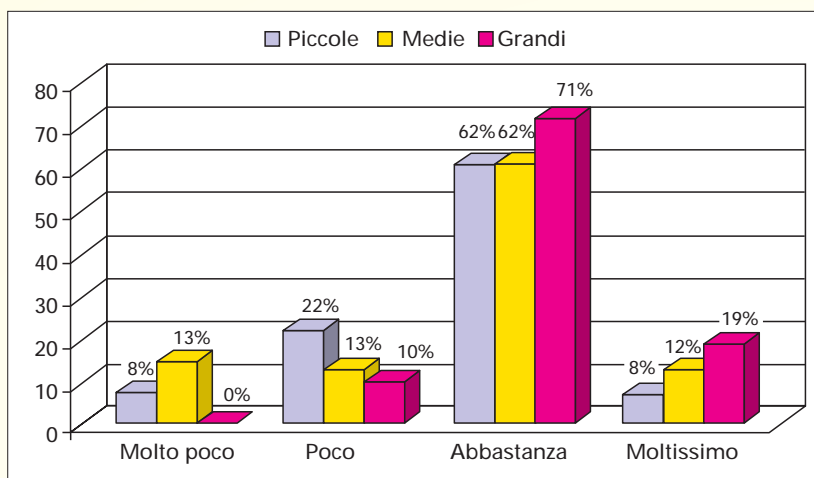


Figura 1. Livelli di informazione che gli OSA hanno sulla legislazione alimentare.

degli operatori ritiene di essere "abbastanza informato" sulla legislazione alimentare (figura 1) e riconosce l'importanza dell'autocontrollo come strumento utile per garantire la sicurezza alimentare (tabella 1).

Nella quasi totalità dei casi, infatti, hanno ammesso che nel corso degli ultimi 10 anni (ossia da quando è entrato in vigore l'obbligo dell'autocontrollo) la sicurezza dei propri prodotti è aumentata (figura 2).

Per la realizzazione di alimenti sicuri, gli OSA ritengono fondamentali e prioritari l'utilizzo di materie prime di qualità, l'igiene del personale, la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature (tabella 2).

Per constatare realmente quanto effettivamente gli operatori abbiano fatto proprie le diverse nozioni relative alla sicurezza alimentare, sono state poste domande specifiche, le cui risposte hanno messo in luce alcune criticità. Infatti, per alcuni operatori la formazione risulta ancora carente, contrariamente alle loro convinzioni.

La mancata conoscenza di alcuni termini e definizioni basilari, utilizzati in ambito dell'autocontrollo e strategici ai fini della sicurezza del prodotto, può rappresentare una spia di una non adeguata formazione degli OSA. Alcuni operatori, addirittura, hanno dichiarato che non hanno mai sentito parlare di "CCP"; così come pochissimi riconoscono nell'acronimo "HACCP" lo strumento su cui basare il proprio piano di autocontrollo,

L'autocontrollo è	L'autocontrollo è		
	Piccole	Medie	Grandi
Solo un obbligo di legge/Un adempimento gravoso	15%	22%	0%
Uno strumento utile per la sicurezza del prodotto	85%	78%	100%

Tabella 1. Importanza dell'Autocontrollo secondo gli OSA.

Fattori prioritari per la sicurezza alimentare	Fattori prioritari per la sicurezza alimentare		
	Piccole	Medie	Grandi
Scelta di materie prime di qualità	92%	78%	100%
Lavarsi ripetutamente le mani	77%	50%	57%
Pulizia e disinfezione	46%	40%	38%

Tabella 2. Fattori ritenuti prioritari per la sicurezza degli alimenti.

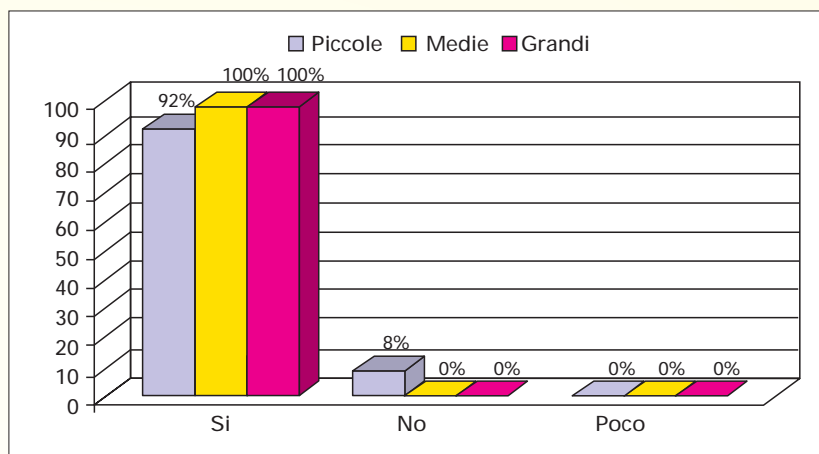


Figura 2. Dati relativi all'incremento del livello di sicurezza degli alimenti negli ultimi 10 anni.

	Conosce il significato			Non conosce il significato		
	Piccole	Medie	Grandi	Piccole	Medie	Grandi
CCP	46%	38%	86%	54%	62%	14%
HACCP	54%	62%	71%	46%	38%	29%
Rischio	69%	75%	100%	31%	25%	0%
Rintracciabilità	38%	63%	86%	62%	37%	14%
Tracciabilità	46%	50%	71%	54%	50%	29%

Tabella 3. Livello di conoscenza di alcuni termini relativi alla sicurezza alimentare da parte degli OSA.

ma molto spesso viene considerato un sinonimo di piano di autocontrollo. Anche la stessa definizione di “Rischio” sembra non essere ben chiara a diversi, in particolare nel caso delle “piccole” e “medie” aziende.

La legislazione comunitaria e nazionale si è evoluta rapidamente, in questo decennio, per assicurare la salubrità dei prodotti e la sicurezza alimentare, soprattutto in virtù delle più recenti disposizioni sulla Rintracciabilità, Tracciabilità ed Etichettatura dei prodotti alimentari; anche al fine di fornire informazioni trasparenti ai consumatori sulle caratteristiche e sulla sicurezza dei prodotti che acquistano, mettendoli nella condizione di fare scelte più consapevoli.

Ad oggi, purtroppo, non tutti gli operatori conoscono perfettamente la distinzione sostanziale tra “Rintracciabilità” e “Tracciabilità”. Dalle risposte date emerge una certa confusione, ancora una volta, soprattutto nel caso delle piccole e medie aziende (tabella 3). Un altro aspetto che mette in evidenza determinate lacune formative degli operatori è il fatto che alcuni di loro sostengono che i piani di autocontrollo, che prevedono un numero elevato di CCP, siano i più efficaci. Evidentemente si tratta di un approccio improprio al sistema



“HACCP”, perché spesso questi piani risultano di difficile gestione e sono, pertanto, inadeguati alle esigenze dell’azienda. Quindi, gestire come CCP anche tutte quelle fasi in cui i pericoli sono poco significativi, anziché adottare più opportunamente procedure pre-requisito, comporta notevoli difficoltà e maggiori oneri, soprattutto nel caso delle piccole imprese.

In merito alla formazione del personale, esplicitamente prevista dai nuovi regolamenti, sembra che gli operatori del settore abbiano ben compreso che essa non costituisce semplicemente un aggravio economico per l’impresa, ma è una garanzia in più per soddisfare le esigenze di salubrità degli alimenti, almeno secondo quanto emerso soprattutto nel caso delle realtà aziendali più grandi (figura 3).

In alcuni casi, però, la formazione viene svolta semplicemente mediante raccomandazioni durante la lavorazione, escludendo l’organizzazione di periodici corsi di formazione, in altri casi viene garantita solamente per una parte del personale (tabella 4). Qualche operatore, addirittura, ritiene che la responsabilità della formazione del personale competerebbe ad altri soggetti e/o Enti, come la Regione, che dovrebbe mettere a disposizione strutture, mezzi e personale tecnico.

Anche per quanto riguarda la procedura da adottare nel caso del ritiro dal mercato di un prodotto “non conforme”, sono emerse alcune carenze. Molte aziende, soprattutto nell’ambito delle piccole e medie realtà produttive, preferiscono contattare semplicemente i diretti acquirenti, informandoli dell’eventuale rischio, piuttosto che rivolgersi immediatamente all’autorità competente, perché questo, a loro avviso, provocherebbe un inevitabile danno di immagine per l’azienda (figura 4).

Un’altra problematica, emersa in alcune aziende, è la delega totale a un consulente esterno per la gestione dell’autocontrollo. Nella maggior parte dei casi, questi è presente in azienda solo saltuariamente e quindi, pur fornendo un valido supporto tecnico, non può sostituirsi alle figure aziendali, che tutti i giorni sono chiamate a seguire l’applicazione pratica del piano. Le conseguenze sono, pertanto, una scarsa conoscenza del piano di autocontrollo da parte dell’operatore, per cui esso non viene implementato adeguatamente con procedure pre-requisito e si basa, invece, su tante analisi a volte poco utili dal punto di vista igienico-sanitario.

In merito ai controlli regolarmente effettuati dalle Autorità, circa la metà degli operatori contattati ritiene che siano poco efficaci nel garantire alimenti sicuri (figura 5).

Con il nuovo approccio legislativo, gli operatori

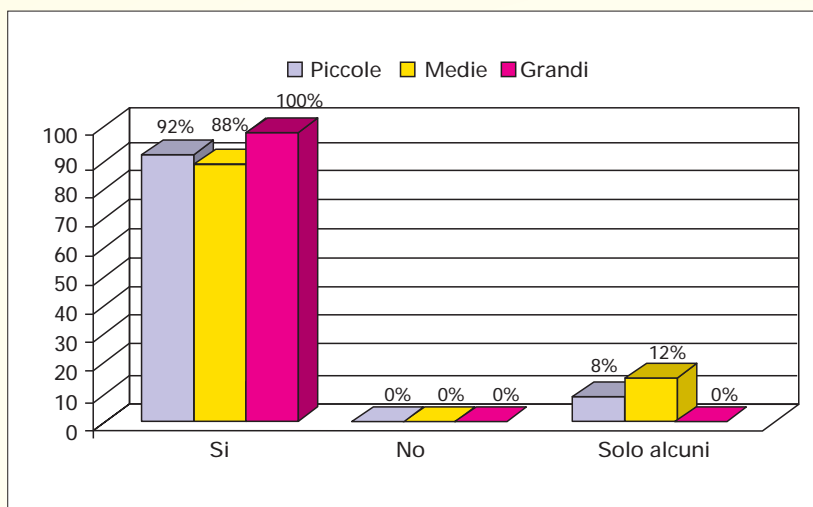


Figura 3. Importanza della formazione del personale.

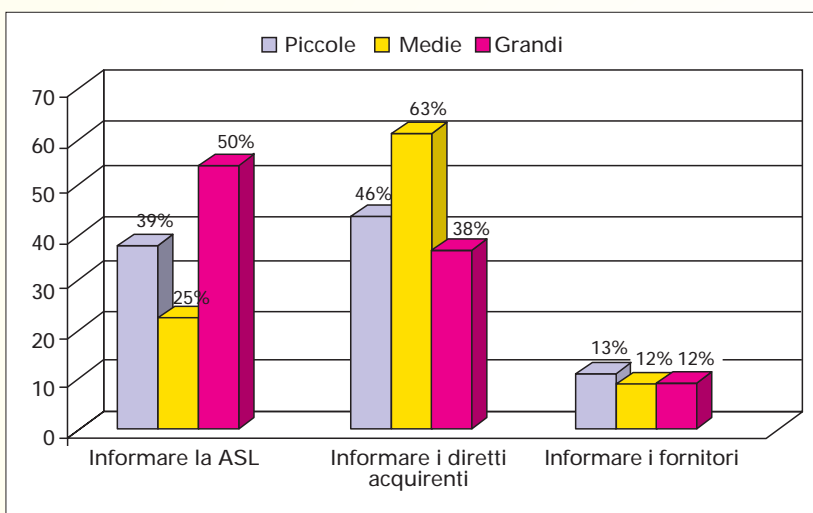


Figura 4. Procedure adottate per il ritiro di un prodotto non-conforme.

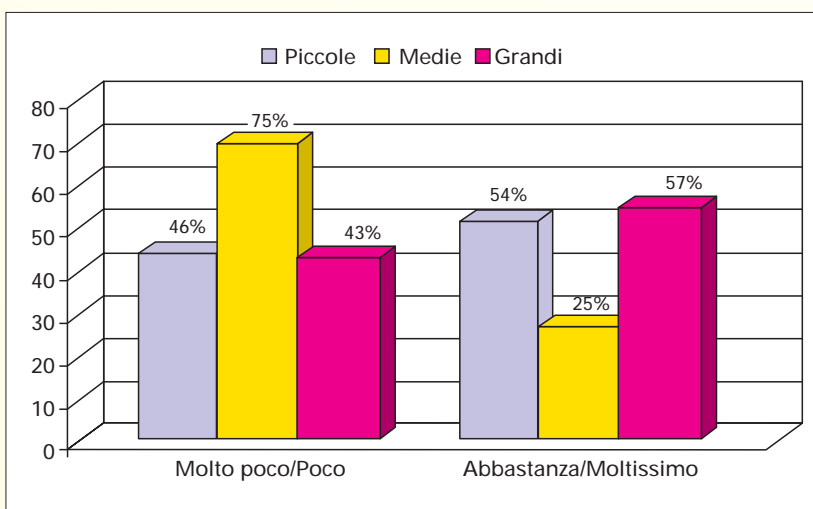


Figura 5. Efficacia dei controlli ufficiali.



Formazione del personale

	Piccole	Medie	Grandi
Corsi specifici	30%	15%	25%
Raccomandazioni durante la lavorazione	62%	25%	25%
Corsi e raccomandazioni	8%	60%	50%

Tabella 4. Modalità per la formazione del personale.

non solo sono responsabili della sicurezza del prodotto alimentare, ma anche garanti dei criteri e dei mezzi di controllo adottati, al fine di ottenere un prodotto con i requisiti di salubrità necessari alla tutela della salute dei consumatori; dall'indagine è risultato però, che alcuni operatori, soprattutto responsabili delle aziende più grandi, sono convinti che la responsabilità ricada prevalentemente sugli organi di controllo (figura 6).

Una delle possibili cause di questa errata convinzione può essere il fatto che le Autorità competenti rappresentano, per tutte e tre le tipologie di aziende,



la principale fonte da cui attingono informazioni in merito alla legislazione alimentare (figura 7).

Da questo possiamo capire quanto sia importante il ruolo delle Autorità, non solo come organi di controllo, ma anche come soggetti di riferimento per gli operatori del settore. Ecco perché è fondamentale che le Autorità non agiscano semplicemente con azioni repressive, ma siano in grado di instaurare rapporti di reciproca fiducia e collaborazione con gli OSA, per meglio concorrere all'obiettivo comune, che è quello della sicurezza degli alimenti. E infatti, la maggior parte degli operatori, soprattutto nell'ambito delle "grandi" realtà aziendali, ha instaurato rapporti di fiducia e stretta collaborazione con le Autorità.

Nel caso delle "piccole" e "medie" aziende, invece, si nota una maggiore diffidenza, dovuta probabilmente all'impossibilità, per molte di esse, di adempiere costantemente a quanto richiesto dalle Autorità stesse (figura 8).

Il ruolo delle Autorità è quello di verificare la corretta

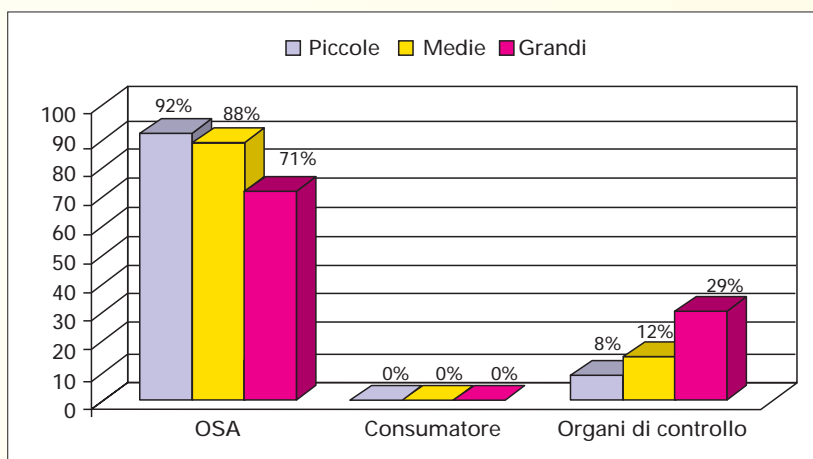


Figura 6. Soggetto responsabile della sicurezza dell'alimento.

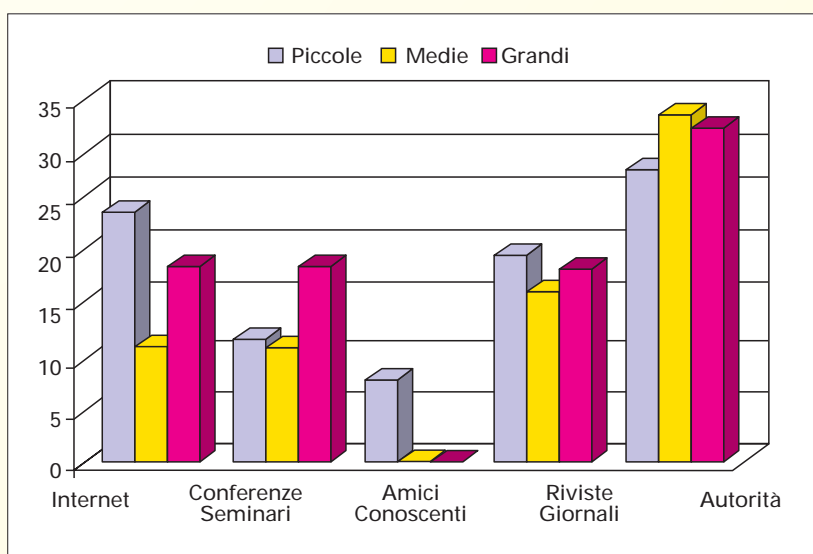


Figura 7. Dati relativi alle fonti di informazione in materia di sicurezza alimentare.

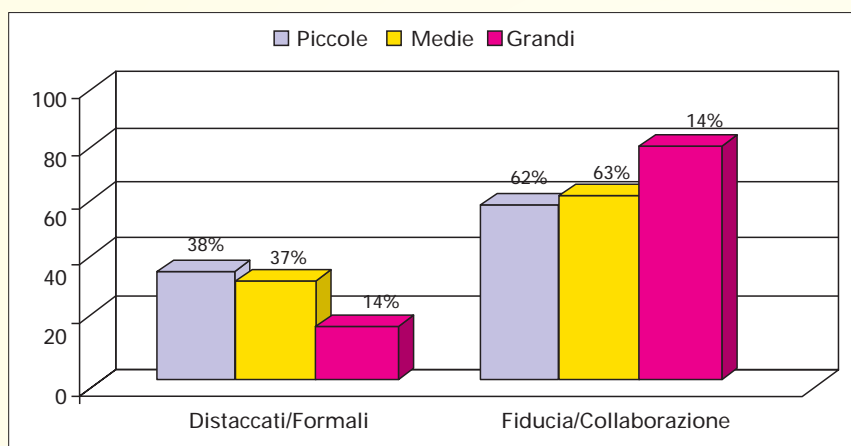


Figura 8. Tipologia di rapporto tra OSA e Autorità competente.

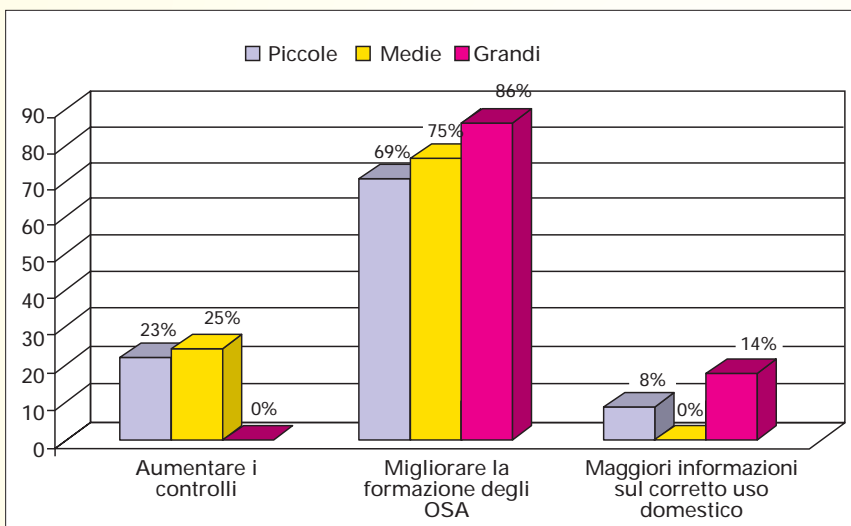


Figura 9. Azioni ritenute necessarie per incrementare la sicurezza degli alimenti.



applicazione e il rispetto della legislazione da parte degli OSA. Molto spesso, però, l'aver instaurato un rapporto di forte fiducia e collaborazione, porta gli organi di controllo a dare continuamente consigli e raccomandazioni, ed è questo che potrebbe aver ingenerato negli operatori l'equivoco che siano proprio le Autorità stesse "responsabili" della sicurezza dell'alimento, sostenendo che essi non fanno altro che applicare quanto viene loro indicato.

Questo conferma la scarsa consapevolezza, da parte degli operatori, che il ruolo delle Autorità è quello di supervisore e che è solo ed esclusivamente l'OSA l'unico responsabile e, quindi, colui che deve garantire la sicurezza dei prodotti alimentari. Pertanto deve essere consapevole della necessità di portare avanti un processo di formazione continuo, secondo quanto richiesto dalla legislazione.

Conclusioni

Dai risultati dell'inchiesta-studio emerge un quadro che, a 10 anni dall'obbligo dell'autocontrollo, dimostra un'applicazione piuttosto limitata dello stesso e del sistema HACCP. In futuro si rende necessario, quindi, raggiungere un'adeguata formazione degli OSA. Formazione che dovrebbe richiedere:

1. formazione ed accreditamento dei formatori stessi
2. specificità dei contenuti in funzione delle diverse realtà aziendali, e soprattutto in funzione delle diverse fasce di operatori
3. scelta di opportuni strumenti pedagogici
4. aggiornamento periodico.

Questo è un obiettivo auspicato anche dagli operatori stessi (figura 9). Inoltre, bisogna tener conto anche della formazione degli organi di controllo e quindi prevedere che, effettivamente, questi abbiano adeguate conoscenze tecnico-scientifiche specifiche per i diversi settori alimentari. Anche perché, come emerso dall'indagine, rappresentano la principale fonte d'informazioni in materia di sicurezza alimentare; quindi, se tale formazione manca o è comunque è limitata, può ingenerare forti dubbi e confusione proprio in quegli operatori poco informati, per i quali risulterà ancora più difficile adeguarsi alle nuove disposizioni legislative.

Anche da una indagine effettuata in Umbria, Marche, Lazio e Toscana, è emerso che gli OSA ritengono indispensabile una maggiore formazione e preparazione degli organi di controllo. È, quindi, convinzione comune, tra quasi tutti gli operatori del settore alimentare, non solo molisani, che bisogna ottimizzare e migliorare l'efficienza dei controlli, ma soprattutto la preparazione del personale preposto a questa funzione.