



Igiene dei prodotti alimentari nella ristorazione collettiva

Nell'ambito dell'organizzazione di un servizio scolastico ed educativo comprensivo del servizio mensa, garantire la sicurezza e l'igiene dei prodotti alimentari somministrati riveste certamente un ruolo cruciale, sia nel caso in cui il confezionamento e la somministrazione del cibo sono processi gestiti direttamente in loco, sia quando i pasti vengono forniti da una ditta esterna.

Nel corso degli ultimi decenni diversi sono stati i casi di malattie causate dal consumo di alimenti, anche prodotti all'interno di organizzazioni educative o scolastiche, che però non hanno rispettato le modalità di confezionamento previste dalle normative vigenti.

Per far fronte a tale problematica, la Comunità Europea ha recentemente emanato una serie di direttive volte a salvaguardare e garantire la sicurezza e l'igiene in ogni anello della catena alimentare, dalle fasi della prima produzione (agricola o animale) fino al consumo finale.

Come altri settori, anche quello alimentare ha subito nel tempo una sua precisa e specifica evoluzione normativa a seguito sia dell'applicazione delle prime direttive europee sia della letteratura giuridica che ne è conseguita. Si è passati, pertanto, dalle direttive 3/43/CEE e 96/3/CE, che hanno portato in Italia all'emanazione del D. Lgs. 155/1997, al c.d. Pacchetto igiene (in vigore anche in Italia dal 1° gennaio 2006), contenente in particolare il Regolamento CE 852/04.

Ne consegue che, chiunque offra un servizio mensa nell'ambito della propria attività, deve seguire, potendolo dimostrare alle autorità competenti, quanto prescritto dal suddetto Reg. CE 852/04, ed in particolare è tenuto ad applicare le procedure del sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Ricordiamo peraltro che l'assenza di tali procedure può portare a pesanti sanzioni amministrative.

Accanto a questo fondamentale aspetto normativo non è da sottovalutare, nel suo complesso, il contributo che la mensa fornisce nel definire la qualità del servizio offerto. Risulta sempre più richiesta, infatti, un'attenzione nella predisposizione di menù calibrati e rispondenti a tabelle dietetiche specifiche in relazione all'età dei bambini frequentanti, così come una conoscenza riguardo a diete particolari, dettate da motivazioni sanitarie (allergie o intolleranze alimentari, ad es. la celiachia) o culturali/religiose (alimentazione alter-

nativa, biologica, ecc.).

Il Centro Servizi, a questo proposito, può supportare sia gli operatori del settore alimentare (cuochi e aiutanti di cucina) sia i responsabili dell'azienda (i legali rappresentanti degli Enti o loro delegati) nell'ottemperare a quanto richiesto dalla normativa e nel migliorare il servizio di supporto all'offerta educativa.

Nello specifico, il supporto che può essere fornito riguarda:

- Verifiche su strutture, locali, arredi e attrezzature di cucina.
- Consulenze tecniche e verifiche documentali.
- Impostazione, redazione e aggiornamento del Manuale Aziendale per la Sicurezza Alimentare (MSA).
- Analisi dei rischi alimentari e dei punti di controllo.
- Supporto nel monitoraggio delle procedure obbligatorie (ad es. pulizia e disinfezione, disinfestazione, approvvigionamento delle materie prime, referenziamento dei fornitori, rintracciabilità dei prodotti, ecc.).
- Supporto nella compilazione del piano di autocontrollo e nella tenuta delle registrazioni obbligatorie (ad es. fornitori, trattamento di prodotti non conformi, azioni correttive, temperature, catena del freddo, ecc.).
- Formazione per responsabili dell'azienda alimentare.
- Formazione per gli operatori del settore alimentare.
- Consulenza per responsabili dell'azienda alimentare e per operatori del settore alimentare.
- Predisposizione di menù specifici.
- Predisposizione di diete particolari.