Produzione & Igiene
Alimenti

N°4 SETTEMBRE 2020

CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

SPECIALE
PEST MANAGEMENT
Prevenzione e gestione in ambito alimentare con l'approccio integrato

ATTUALITÀ
RISTORAZIONE SCOLASTICA
Ripartire in sicurezza riprogettando gli spazi e le modalità di consumo

TECNOLOGIE
LA PASTA SFOGLIA
Il processo produttivo di una protagonista della colazione all'Italiana

SICUREZZA E MADE IN ITALY
Le chiavi della ripresa

BIMESTRALE – EDITORE QUINE Srl – 20141 MILANO – VIA G. SPADOLINI, 7 ISSN 1721-5366

Quine Business Publisher

Paluani: **emergenza** e buone pratiche di **produzione**

EFSA, Commissione Europea e OMS hanno ribadito più volte l'assenza di rischio di trasmissione del virus Covid-19 attraverso gli alimenti. Anche grazie alle misure di sicurezza specifiche del comparto i prodotti sono sicuri. Ora dunque, il sistema alimentare deve applicarsi in una nuova impresa: implementare i sistemi di gestione delle contaminazioni (fisiche-chimiche-microbiologiche) da sempre presenti nei sistemi di gestione dei rischi per la sicurezza degli alimenti, nell'ottica specifica della prevenzione e della corretta comunicazione.

In questa intervista vorremmo affrontare il discorso con chi è direttamente coinvolto nella formazione del personale e nel controllo dell'applicazione delle prassi igieniche del processo produttivo e della sanificazione di superfici e operatori per conoscere quali sono le iniziative applicate e le difficoltà riscontrate, parliamo con il Tecnologo Alimentare **Tarcisio Brunelli** responsabile qualità e del laboratorio interno di **Paluani**, che gentilmente ci racconta la sua esperienza.

Qual è il Suo ruolo in azienda?

La mia figura è proprio quella di seguire tutto il mondo della qualità che parte dal definire gli standard di prodotto con i clienti, standard delle materie prime con i fornitori, redigere la parte documentale di certificazione della qualità. La funzione del Tecnologo alimentare in generale dipende da come è strutturata un'azienda: se c'è la ricerca e sviluppo, se è una ditta strutturata, se è uno stabilimento di produzione, il Tecnologo alimentare, può occuparsi della ricerca e sviluppo dal momento in cui c'è da verificare la materia prima per vedere se è compatibile con il processo, fino alla fase finale della messa a punto di un nuovo prodotto che è definirne l'etichettatura e la sua shelf-life. C'è anche una parte operativo-produttiva, essendo il controllo qualità un'attività operativa di presidio della linea tutte le problematiche vengono affrontate con la direzione di stabilimento o con chi di volta in volta è coinvolto in quello specifico problema. Più l'azienda è grande più si lavora per dipartimenti, più l'azienda è piccola più ci si ritrova a risolvere problematiche inerenti svariati aspetti..

Quali nuove responsabilità ha dovuto affrontare durante questa emergenza?

Qui nello specifico è stato inserito un responsabile che sta gestendo internamente l'emergenza Covid e il mio coinvolgimento è quello di essere stato incluso nel gruppo di gestione Covid. Il mio ruolo all'interno di questo gruppo di lavoro è l'organizzazione, l'implementazione e la valutazione di piani specifici di sanificazione e disinfezione. Abbiamo affrontato tutte le problematiche di gestione e di valutazione tecnica dei prodotti e in questo, il trattamento di ambienti e locali aziendali sono ricaduti all'interno del mio gruppo costituito da personale con una preparazione tecnica e una sensibilità sanitaria.

È corretto dire che l'applicazione delle buone pratiche di produzione applicate ai processi alimentari da sempre hanno contribuito a sostenere il settore?

Rispetto ad altri settori il mondo alimentare ha sempre avuto a che fare con la valutazione del rischio, le norme igieniche, le buone pratiche di corretta igiene, le azioni preventive per prevenire i rischi, insomma tutte queste sono attività, come dire, intrinseche del settore. Basta pensare all'utilizzo di mascherine, guanti, gel di sanificazione, al cambio abbigliamento, sono attività, attrezzature e dispositivi di protezione che sono sempre state conosciute e applicate nel settore alimentare. Quindi non è che ci siamo scandalizzati a mettere le mascherine, noi avevamo già le mascherine, i guanti li avevamo già, il gel di sanificazione lo avevamo già, forse abbiamo approfondito qualche concetto ma le buone pratiche di produzione finalizzate alla prevenzione della contaminazione da patogeni e virus, e alla prevenzione dei corpi estranei erano già intrinseche del settore alimentare e questo sì che ha aiutato.

di **Silvia Monguzzi**
Esperta in Scienze e Tecnologie alimentari

TARCISIO BRUNELLI

Laureato in Agraria – Scienze delle Preparazioni Alimentari nel 1997 all'Università degli Studi di Milano, è iscritto all'Ordine dei Tecnologi alimentari del Veneto dal 2000. Specializzato nelle tematiche alimentari e di gestione HACCP, Assicurazione Qualità, implementazione norme igieniche e standard volontari del settore alimentare, food regolatory.
Ha esperienza di sviluppo sul campo degli standard IFS, GSFS BRC, TESCO, M&S, ISO 22000, ISO22005 (filiera latte e vino), in varie realtà industriali (prodotti da forno, settore vitivinicolo, settore della ristorazione ecc.) e di sviluppo e verifica della conformità dell'etichetta, sviluppo Schede Tecniche.

Come avete gestito l'emergenza in azienda, come è cambiato il Vostro lavoro? Avete attivato dei progetti specifici per l'emergenza?
Il nostro "gruppo Covid" si è concentrato sulla valutazione del processo produttivo e, vista la circostanza, ha verificato in particolare l'attività di prevenzione che ora mettiamo in pratica con il distanziamento sociale, focalizzata sugli operatori. È stato verificato se nel flusso di processo c'erano delle zone dove la distanza di sicurezza non era garantita ma nell'azienda era un periodo di bassa stagione e non sono stati necessari particolari interventi strutturali. Sono però state introdotte delle restrizioni dei regolamenti riguardo agli afflussi alle zone comuni, come la zona caffè o la zona ristoro, sono state fissate alcune regole, sono state inserite strutture fisiche per garantire il distanziamento tra gli operatori, alcune segnaletiche per aiutare a rispettare e gestire queste nuove regole. In sostanza abbiamo applicato quelle che sono le disposizioni di legge e tutte queste attività sono state scritte e redatte all'interno di uno specifico piano, è stata fatta della formazione e informazione che è servita a migliorare la conoscenza e la consapevolezza. La formazione degli operatori riguardo alle norme igieniche, al di là del caso specifico Covid, è già una prassi presente all'interno dell'industria alimentare, si è trattato solo di attuarla con nuovi concetti che magari prima non venivano

affrontati: il distanziamento e il perché. È importante comunicare le regole ma ancora più importante è trasmettere la consapevolezza, in modo tale che queste regole vengano ben assorbite.

Quali sono le iniziative che state implementando per la sicurezza del prodotto e degli operatori?

Sostanzialmente il nostro processo produttivo non ha richiesto interventi particolari, abbiamo svolto delle valutazioni riguardo al prodotto, ma non sono sorti problemi particolari per la sicurezza. Indipendentemente dell'attuale caso Covid, i prodotti vengono pastorizzati, cotti, confezionati in ambiente controllato perché per quel che riguarda l'aspetto igienico sanitario, questo è stato reputato sufficiente per questo nuovo aspetto, mentre per gli operatori sono stati implementati tutti i distanziamenti sociali e i dispositivi di protezione necessari al caso.

Quando si tornerà alla normalità, quali saranno i nuovi focus su cui il settore alimentare dovrà lavorare nell'ottica della sicurezza alimentare?

Penso che questa più che un'emergenza alimentare sia stata un'emergenza sociale. Non è che abbia introdotto qualche nuovo agente pericoloso per l'alimento, ma ha aumentato la consapevolezza che i rischi da valutare sono sempre riconducibili ai rischi chimici, fisici o microbiologici, e che questi sono sempre più imprevedibili. In azienda conviene prepararsi organizzando gruppi di tecnici preparati costituiti dal Tecnologo alimentare, dal responsabile HACCP e da tutte quelle figure che possono essere coinvolte nella valutazione di tutti i potenziali pericoli per essere pronti e reattivi. La prossima emergenza alimentare non sarà il Covid, ma sarà qualcos'altro di inaspettato, per cui conviene lavorare in quest'ottica. Ultimamente sono sempre più frequenti i rischi chimici, vedi gli oli minerali, poi i pesticidi e poi altri rischi che magari non sono relativi all'igiene, ma anche a nuovi aspetti come per esempio quelli del mondo della frode.

L'altra considerazione è che al di là della reale entità e gravità di questi rischi bisogna valutare un aspetto che queste problematiche alimentari portano con sé sempre più spesso: il risvolto mediatico che influenza le scelte del consumatore. Serve che le aziende siano sempre più attente anche a cogliere questo tipo di sensibilità e sappiano gestire la comunicazione delle emergenze tecnicamente in modo preciso ed efficace. Il Tecnologo alimentare può lavorare riguardo all'aspetto del "tecnicamente e del preciso" ma magari l'aspetto dell'efficacia non è nella sua indole, quindi la collaborazione con altri all'interno dell'azienda che possano affrontare questo aspetto della "corretta gestione comunicativa dell'emergenza" è molto importante.

Purtroppo i media lavorano spesso sulla paura: noi Tecnologi avremmo molto da fare in questo senso come educazione civica-alimentare, perché più il consumatore è preparato e meno cade nella rete di disinformazione di qualche blogger o si lascia trascinare da paure prive di fondamento scientifico.

Quali sono state le conseguenze della pandemia sul comparto, secondo Lei sono emersi punti di forza o debolezze?

L'azienda per cui lavoro è stata fortemente penalizzata da questa pandemia poichè, sebbene la sicurezza alimentare nel Covid non sia mai stata messa in dubbio, i consumatori hanno stravolto il loro modo di fare acquisti. Sono intervenuti due fattori: uno è stato l'emotività, cioè la paura, con scene di persone che facevano scorte come se fosse scoppiata la guerra, e poi le normative Covid, perché non poter andare

dove si vuole a fare la spesa ha influenzato le promozioni e la nostra modalità di acquisto e quindi molti prodotti sono stati fortemente penalizzati. Punti di debolezza di questa pandemia a livello di sicurezza alimentare non ne trovo, ma penso che abbia dato ancora più evidenza di quella che è la fragilità comunicativa del sistema dove la parte emotiva ha influenzato molto le dinamiche di consumo. Le leggi che non permettevano di muoversi e andare a fare la spesa dove si voleva hanno dato un senso di insicurezza e anche la reazione del mercato è stata un aspetto non oggettivo, in mano all'emotività.

Un'ultima domanda: pensa che il Suo background accademico da tecnologo alimentare sia stato sufficiente per la comprensione e la gestione dell'emergenza sanitaria?

Penso che noi Tecnologi abbiamo una preparazione abbastanza completa per il mondo alimentare, che permette di avere una visione complessiva del problema dell'emergenza alimentare. C'è però da dire che bisogna avere anche l'umiltà e la consapevolezza e la prontezza di capire che ci sono emergenze alimentari sempre più specifiche e particolari (BSE, oli minerali, fipronil, le frodi in generale) e questo deve spingerci a capire che è necessario anche il supporto di specialisti. Bisognerebbe avere l'allergologo, il virologo, ... l'esperto del caso che ti possa supportare per poter fare delle riflessioni tecnicamente corrette. Le conoscenze acquisite nel background accademico sono fondamentali, ma spesso non sono più sufficienti perché le dinamiche sono cambiate e anche le emergenze sanitarie sono sempre in continua evoluzione: si rende necessario accedere subito a una rete di contatti (esperti, colleghi, consulenti) che ti possano aiutare a gestirle. ■

10 ANNI INSIEME 2010 2020

rg strumenti s.r.l.

forniture per laboratori di analisi

www.rgstrumenti.it

via Monte Aquila 24/A
43124 Corcagnano (PR)
tel. 0521631188
fax 0521 630929
info@rgstrumenti.it