

Controlli ed auto controllori

Davide Di Domenico*

Le origini dell'Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), il programma per la gestione delle criticità che ha conquistato la massima applicazione, sono legate alla ricerca aerospaziale americana, la quale dovette far fronte alle difficoltà cui gli astronauti incorrevano in caso d'intossicazione alimentare. A parte l'ovvio inconveniente legato alla salute, vi era la complicazione pratica dovuta ai due sintomi più comuni, vomito e diarrea, che nei confini di una navicella spaziale in condizioni di gravità zero diventano estremamente condizionanti! Doveva essere quindi trovato un metodo efficace per produrre cibi sicuri, senza fare troppo affidamento sui test di laboratorio (i quali, a prescindere dalla frequenza di campionamento, non possono dare garanzia totale) ed evitando di dover presentare agli astronauti solo alimenti sterilizzati.



Una macelleria in Guatemala - Foto di Davide Di Domenico

Il sistema HACCP, che consiste in un approccio formalizzato e sistematico per individuare i potenziali rischi alla sicurezza alimentare istituendo precisi controlli nei confronti delle minacce rilevate, nasce come il risultato di una ricerca che ha avuto subito un tale successo, in particolare nel controllo dei rischi microbiologici, da diffondersi in breve tempo all'intera industria alimentare americana. Con questa direttiva generale in materia di igiene degli alimenti, diffusasi anche in Europa

nel 2004 con l'introduzione del "Pacchetto Igiene", per la prima volta le imprese alimentari hanno l'obbligo legale di prestare attenzione alla valutazione dei rischi applicando i 7 principi del sistema di autocontrollo.

In termini di Pest Control la direttiva prevede che ogni prodotto alimentare sia sottoposto ad efficaci misure di tutela qualitativa, includendo tutta una serie di disposizioni atte al controllo degli infestanti ed in generale degli animali indesiderati. In altre parole, il controllo dei pest diventa un prerequisito essenziale ed inevitabile per ogni considerazione HACCP. In tutte le realtà alimentari è necessario quindi sviluppare tecniche di lotta integrata, intese fondamentalmente come un approccio alla gestione delle infestazioni

	Quantità	NOTE		Conformi	Da sistemare	NOTE: tempistiche previste per la sistemazione
Auto-certificazione dei punti di possibile criticità			Auto-certificazione del loro grado di conformità			
1) Numero, Ubicazione ed idoneità delle porte esterne o aperture di comunicazione esterno - interno:			Sono dotate di chiusure (a battente o con guarnizioni metalliche o altro) resistenti all'attacco di muridi e/o insetti stiticianti			
Porte, serrande, zone carico/scarico merci, etc.			Sono facilmente ispezionabili (non vi sono materiali accatastati o altro)			
			Non presentano fessure/rotture tali da poter consentire il passaggio di insetti e muridi dall'esterno all'interno			
2) Numero, Ubicazione ed idoneità delle finestre o aperture simili:			Sono dotate di idonee chiusure (a battente o con guarnizioni metalliche o altro) resistenti all'intrusione di muridi e/o insetti stiticianti			
Finestre, lucernari, bocche di lago, prese d'aria, etc.			Sono protette da barriere antistrusione (esempio rete metallica anti muridi e o reticelle animosose perfettamente integre ed aderenti alla struttura d'appoggio)			
			Non sono collocate a livello del suolo (anche se si aprono su locali non destinati agli alimenti) e nel caso, sono protette da barriere			

Stralcio della scheda con la Check List di Auto-certificazione all'Organo di Controllo

VI \ PE					SOGLIA DI RISCHIO	INTERVALLO DEI VALORI R	TIPO DI INTERVENTO
	1	2	3	4			
0	0	0	0	0	R ₀	0 ÷ 2	Programmazione monitoraggio ordinario: nessuna azione correttiva scatta al momento del rilevamento. Tuttavia se ne terrà conto durante l'analisi spazio temporale della situazione.
1	1	2	3	4	R ₁	3 ÷ 6	Programmazione monitoraggio ordinario ed attenta analisi delle aree sensibili coinvolte al fine di valutare eventuali cause e definire le azioni correttive più idonee.
2	2	4	6	8	R ₂	7 ÷ 9	Programmazione azioni correttive volte all'eradicazione dell'infestazione.
3	3	6	9	12	R ₃	10 ÷ 12	Azioni correttive improcrastinabili: intervento immediato.

I risultati dell'attività di monitoraggio vengono riferiti a delle precise Soglie di Intervento o di Rischio, definite in base all'indice di Pericolo (PE), attribuito arbitrariamente secondo la sensibilità delle diverse aree, e alla Valutazione delle Infestazioni (catture, consumi dell'esca, tracce, ecc.) riscontrate durante i controlli periodici (VI). Il Rischio (R) sarà automaticamente graduato mediante una formula matematica, $R = PE \times VI$, ricavando dalla matrice un parametro "pesato" indicativo delle diverse criticità presenti nel sito in questione. La tabella descrive la matrice del Rischio secondo lo schema riportato in "Studi pratici per il controllo degli infestanti nelle industrie alimentari" - Di Domenico, Venturelli, Piumi - 2009 ECOD Milano

realizzato integrando le possibili strategie di controllo in un programma logico, che sia in grado di fornire soluzioni durature ai problemi. E' pertanto necessario associare alla pura azione di monitoraggio anche una fase di valutazione per quanto osservato, allo scopo di pianificare azioni correttive che non siano rappresentate solo da interventi di disinfestazione o derattizzazione ma in cui si pone l'attenzione al riconoscimento delle condizioni ambientali che favoriscono l'ingresso e lo sviluppo degli agenti infestanti.

La presente trattazione si propone di descrivere l'esperienza innovativa svolta nella Repubblica di San Marino, in cui è stato sviluppato un progetto tecnico finalizzato ad integrare, con risvolti pratici, il Piano di Prevenzione Igienico Sanitaria per le piccole strutture ristorative (quali cucine, mense e ristoranti), coinvolgendo direttamente i gestori attraverso una collaborazione diretta nello sviluppo del programma di monitoraggio e nelle successive fasi di valutazione. Secondo le indicazioni del Decreto 9 marzo 2005 n.32, in San Marino ogni azienda di ristorazione deve sviluppare, applicare e mantenere un programma scritto contenente le procedure d'igiene previste in base ai requisiti dello specifico piano SSOP convalidato dall'UOS Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare. Con l'intento di rendere pubblico il piano specifico in questione, il 16 Dicembre 2011, presso il Dipartimento di Prevenzione I.S.S. della Repubblica di San Marino, è stato presentato il progetto per lo sviluppo del "Protocollo di valutazione del piano degli infestanti nella ristorazione collettiva," curato dal Dott. Maurizio Battistini, con il quale ho collaborato attivamente nella definizione tecnica del sistema.

La prerogativa principale di tale progetto, che lo rende particolarmente originale ed innovativo, sta nella creazione della figura dell'Auto-controllore, ovvero nel

coinvolgimento dello staff interno alla realtà produttiva per razionalizzare le operazioni di controllo igienico sanitario: in sostanza il gestore della struttura si rende disponibile per l'applicazione di un piano di controllo basato sul monitoraggio della presenza di animali indesiderati e sull'analisi critica della propria attività, al fine di comprendere quali sono i metodi ed i processi su cui è necessario intervenire in modo mirato per ridurre il rischio d'infestazione. L'Auto-controllore è un osservatore attento e scrupoloso, in grado di rilevare meglio di chiunque altro le criticità più occulte nell'ambito di una realtà a lui molto familiare, definendo di conseguenza, nel modo più ragionevole ed efficiente, le azioni da intraprendere a livello strutturale e comportamentale.

Il progetto si delinea in 3 fasi.

1) Accreditamento: la struttura interessata ad essere coinvolta nel Programma di Auto-controllo deve per prima cosa accreditarsi all'I.S.S. attraverso la compilazione di una Check list d'ingresso, autocertificando, secondo un percorso guidato, le principali caratteristiche strutturali dei vari ambienti presenti nella propria attività, indicando inoltre le tempistiche previste per lo sviluppo delle migliorie strutturali emerse dalla compilazione della scheda.

2) Attuazione del Programma di Monitoraggio: una volta accreditata all'Organo Ufficiale di Controllo, la struttura ristorativa avvia uno specifico programma di monitoraggio le cui linee guida sono descritte nel manuale di Auto-controllo fornito. I risultati dell'attività svolta, riportati di volta in volta su apposite schede, vengono riferiti a precise Soglie di Tolleranza e richiedono l'attivazione di un intervento di disinfestazione nel momento in cui se ne manifesta il bisogno.

3) Analisi e Revisione: annualmente la struttura

Pest control management

accreditata deve sviluppare una Check list di Auto-valutazione, strutturata in modo da consentire la valutazione oggettiva delle attività svolte e quindi l'analisi delle problematiche riscontrate e delle strategie correttive adottate. L'insieme dei dati forniti permetterà di interagire costruttivamente con l'Organismo di Controllo, garantendo un buon livello qualitativo.

In termini generali, anche una piccola attività alimentare può sviluppare un valido sistema di Auto-controllo, prendendo in considerazione le molteplici situazioni in grado di favorire lo sviluppo di biocenosi capaci di compromettere la qualità del prodotto erogato. Il

trattamento insetticida spesso diventa inopportuno ed inefficace poiché non raggiunge le cause delle infestazioni e non può essere praticato all'interno delle aree sensibili. Lo sviluppo di una procedura razionale, in grado di coinvolgere queste realtà in un programma di "Autogestione controllata" crea i presupposti per l'ottenimento di importanti migliorie strutturali sviluppate dallo stesso gestore come misure di prevenzione ed adeguamento comportamentale.

**Biologo-Entomologo*

Dottorando in Scienze Tecnologie e Biotecnologie Alimentari, Università di Modena e Reggio Emilia

