IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

La sicurezza alimentare nelle aziende agricole, istruzioni per l'uso

Parlare di “Sicurezza Alimentare” oggi significa evocare aspetti diversi, ma uniti da un comune bisogno dell’uomo, quello di alimentarsi in modo sufficiente (che gli anglosassoni chiamano “Food Security”), nutrizionalmente vantaggioso e privo di rischi per la salute umana (“Food Safety”).

La truffa della carne di cavallo spacciata per manzo di questi giorni, che ha coinvolto piccole e grandi aziende multinazionali, è solo l’ultimo degli scandali alimentari che gli italiani sono stati costretti ad affrontare negli ultimi anni. A partire dal 1986, con il vino al metanolo - dal quale partì poi un processo di qualificazione che ha consentito ai vini italiani di imporsi e di conquistare primati nel mondo - si sono moltiplicati gli allarmi a tavola ad una media di uno scandalo alimentare all’anno. Alcuni sono stati particolarmente critici per la salute dei consumatori e per i danni causati ai produttori, come l’emergenza mucca pazza del 2001 (quella che ha più segnato la filiera alimentare), l'allarme aviaria del 2003, la carne alla diossina del 2008, la mozzarella blu del 2008 e il batterio killer e.coli del 2011.

Queste crisi hanno dimostrato che la sicurezza del cibo è ai primi posti tra le preoccupazioni dei consumatori, i quali generalmente ritengono che un alimento debba essere assolutamente privo di rischi: in realtà, esistono pericoli chimici, fisici e biologici, per i quali occorre mantenere la soglia di rischio ad un livello così basso da ritenersi trascurabile. Ciò è possibile attraverso l’utilizzo di corrette prassi igieniche da parte di tutti gli operatori del settore alimentare, a partire dalla produzione primaria.

In tal senso, già nel 1993 con la direttiva 43/93/CEE, recepita in Italia con il D.Lgs n.155 del 1997, veniva introdotta l’HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - analisi dei pericoli e punto critico di controllo), che identificava un metodo di autocontrollo igienico, al fine di analizzare in ogni fase della produzione i rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti, attuando in questo modo misure preventive per tutelare la salute del consumatore.

Questa direttiva è stata poi sostituita e inglobata nel cosiddetto “pacchetto igiene” (regolamento n. 852/2004, relativo all’igiene dei prodotti alimentari, il Reg. n.853/04, sull’igiene dei prodotti di origine animale, i Reg. Ce n. 882/2004 e 854/04 sui controlli ufficiali e il Reg. Ce n. 183/05 sui requisiti igiene dei mangimi), che forniscono un quadro preciso sulle tematiche della sicurezza alimentare e sulle modalità di applicazione del sistema HACCP.

Agli operatori del settore alimentare viene attribuita una precisa responsabilità del controllo delle proprie produzioni (“autocontrollo”), da gestire anche attraverso il proprio personale adeguatamente preparato, mentre l'Autorità competente nell'ambito delle procedure di controllo interviene a verificare l'applicazione della normativa alimentare da parte dell'impresa e anche a verificare la documentazione sulle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.

In tal senso, il reg. 852/2004, all’art. 7, incoraggia l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP, da destinare alle imprese del settore alimentare, su base volontaria, mentre l’accordo 29/4/2010 della Conferenza Stato Regioni sulle Linee guida all’applicazione del Reg. 852, al par. 7, richiama la diffusione di manuali di buona prassi igienica e la formazione dei lavoratori da parte delle associazioni del settore alimentare.

Gli standard europei di sicurezza alimentare, tra i più elevati al mondo, e i numerosi controlli effettuati ogni anno sulle aziende del settore alimentare da parte delle Forze dell'Ordine e delle ASL costituiscono validi motivi per i consumatori per sentirsi sicuri.

Inoltre, l’Area Sicurezza Alimentare e Produttiva di Coldiretti ha elaborato alcuni strumenti divulgativi, che saranno illustrati nei prossimi articoli sul Punto Campagna Amica, quali il Manuale di Corretta Prassi Operativa per le Imprese agricole, il Manuale di corretta prassi igienica per le Botteghe e il Manuale di corretta etichettatura dei prodotti alimentari, che offrono un supporto operativo pratico alle imprese agricole nell’implementazione di queste normative, ma che contribuiscono anche ad uniformare i controlli pubblici (spesso disomogenei sul territorio) e a soddisfare il requisito di trasparenza richiesto dai consumatori.