

## Le 10 cose da non dire durante un'ispezione sulla sicurezza alimentare

**Author** : Matteo Fadenti

**Date** : 11 Aprile 2019



Rispettare le norme in materia di igiene e sicurezza degli alimenti serve, in primo luogo, a tutelare la **salute pubblica**, servendo o vendendo alimenti sani e salubri che quindi non rechino danno alle persone. Adempiere agli obblighi di legge serve anche a non incorrere in **sanzioni** durante le ispezioni degli enti di controllo (ASL, NAS, Capitaneria di porto ecc).

In Italia abbiamo più di dieci enti che effettuano controlli e le sanzioni in cui si può incorrere sono spesso anche molto importanti: ultimamente basti vedere quanto previsto dai D.Lgs 231/2017 e 29/2017.

Le norme da rispettare per una attività alimentare (parlando solo di sicurezza alimentare e tutto ciò che rientra in questo mondo) sono tante, complesse e a volte non semplici da attuare; però ci sono e vanno rispettate proprio per raggiungere l'obiettivo primario sopra riportato.

Spesso però, proprio per queste ragioni, durante le ispezioni i titolari delle attività o i semplici addetti si fanno prendere dal panico e commettono errori (o in buona fede o per ignoranza) che possono risultare fatali ai fini del buon esito dell'ispezione.

Ad esempio si possono dire cose che non andrebbero dette e che possono peggiorare la situazione o che comunque possono portare l'ispettore ad essere più rigido nel controllo.

Infatti, per quanto siano professionali e imparziali, anche gli ispettori, essendo umani, possono essere influenzati dalle circostanze o comunque possono intuire una situazione da quanto detto da un operatore.

Questo articolo vuole quindi analizzare quali siano le **cose da non dire** durante un'ispezione da parte degli enti di controllo in tema di sicurezza alimentare. Ecco quindi alcune domande da non fare, alcune cose da non dire e alcuni atteggiamenti da non tenere nel corso dell'ispezione.

**1) “Io di questo non so nulla, aspettate che chiamo il mio consulente”**

Il REG CE 852/2004 parla chiaro: tutti gli obblighi previsti dalla legge devono essere rispettati dagli OSA (operatori del settore alimentare) e dagli ASA (addetti al settore alimentare). Gli OSA sono i titolari delle attività alimentari su cui ricadono tutti gli obblighi previsti dalla norma. La figura del consulente non è prevista dal REG CE 852/2004 e un datore di lavoro non può, quindi, disinteressarsi completamente della questione.

Inoltre, la sicurezza alimentare deve essere insita nei comportamenti di tutti gli addetti del settore e non può esserci un qualsiasi dipendente che non conosca le buone prassi, non sia formato e non sappia interloquire con un controllore. L'HACCP e le questioni inerenti devono essere conosciute da **ogni persona** che lavora nell'attività, visto che le procedure presenti nel manuale devono essere rispettate da tutti.

Delegare completamente a un consulente non permette di rispettare in pieno la norma poiché tutto quello che si fa deve essere presente nel manuale HACCP che deve, quindi, essere conosciuto da tutti e non solo dal consulente che l'ha redatto.

Per questo è importante che i consulenti, quando chiamati a redigere un manuale HACCP, coinvolgano il titolare e il personale e decidano le procedure da seguire insieme a loro, illustrandone tutti i contenuti.

## **2) “Il manuale HACCP? Ah non so cosa sia, aspetti che lo cerco... è per caso questo? Oppure questo?”**

Non sapere cosa sia il manuale HACCP o dove si trovi vuol dire una cosa semplice: il manuale magari è presente ed è stato fatto da un consulente ma non se ne conoscono i contenuti e non viene applicato.

Un'attività alimentare deve funzionare come riportato nel manuale HACCP. All'interno del documento sono riportati i prerequisiti, le procedure e tutte le misure preventive per ridurre i rischi di contaminazione presenti. Non applicarlo o applicarlo in modo approssimativo vuol dire mettere in pericolo la salute del consumatore.

È importante che tutti conoscano i contenuti del manuale di autocontrollo e sappiano dov'è posizionato all'interno dell'attività. L'ideale è che chiunque sappia illustrarlo all'ente di controllo.

## **3) “Ma perché non c'è più il libretto sanitario? Non era utile fare la visita?”**

Chi fa questa domanda a un ispettore, magari per mettersi in buona luce, dimostra di non essere formato e di non aver capito il principio che sta alla base della formazione prevista dal metodo HACCP. Infatti il libretto sanitario è stato abrogato poiché alla fine dei conti risultava una misura inutile ai fini della sicurezza alimentare. Per due motivi: il primo è che farsi visitare una volta all'anno non garantisce che la persona nell'anno non si ammali e quindi non risulti idonea ma, soprattutto, che contano molto di più la formazione e l'atteggiamento di un addetto piuttosto che il suo stato di salute.

Infatti una persona malata, se ha un comportamento corretto, non contamina gli alimenti, così come una persona sana ma non formata può assumere degli atteggiamenti rischiosi per l'alimento che, peraltro, non si contamina solo dal punto di vista biologico ma anche chimico, fisico o con allergeni.

Quindi chiedere perché non sia più previsto il libretto sanitario vuol dire non aver capito l'importanza della formazione e la filosofia basata sull'analisi dei rischi e sulle procedure da rispettare del metodo HACCP.

#### **4) “Come mai sta contestando questo? Nell'ultima ispezione questa cosa non me l'avevano detta, andava tutto bene!”**

Capita molto spesso che durante sopralluoghi di consulenza si facciano notare agli OSA delle non conformità e la risposta sia: “l'Asl è stata qui di recente e non mi hanno detto nulla”. Oppure i controllori si sentono dire: “è stato qua il suo collega (o un altro ente di controllo) e non mi ha detto nulla”.

L'errore che fanno gli OSA è pensare che tutti i controlli siano uguali e improntati sulle stesse tematiche. Invece così non è.

I controllori non possono ispezionare **tutti** gli aspetti, ma si concentreranno solo su alcuni temi. Inoltre non solo enti diversi si concentrano su tematiche diverse ma l'esperienza e la preparazione degli ispettori all'interno dello stesso ente non è la stessa, c'è chi può essere più ferrato su un tema e chi su un altro. Infatti i controlli non vengono fatti sempre dagli stessi ispettori: sia per spostamenti, sia per norme legate all'anticorruzione, sia magari per pensionamento, gli ispettori in una zona variano. Quindi non bisogna mai abbassare la guardia e affidarsi a consulenti esperti, anche se si sono passati indenni i controlli precedenti.

#### **5) “Perché non andate a controllare quell'altra attività? Andate sempre dove potete recuperare soldi”**

Spesso, si fa riferimento alla presunta mancanza di controlli presso ristoranti etnici o altre zone d'Italia. Ma le attività ispezionate non vengono scelte a caso dagli ispettori, i quali piuttosto devono attenersi a dei piani e a dei programmi stabiliti dall'alto. Le Asl, ad esempio, ispezionano le attività che presentano una SCIA di apertura o di modifica, ispezionano su segnalazione e, infine, effettuano programmi di ispezione basati sulla valutazione del rischio delle attività e sulla frequenza con cui una attività è stata ispezionata.

**Tutte le attività ricevono controlli**, ristoranti etnici compresi, i quali devono rispettare le stesse identiche norme degli altri.

Uscirsene con queste frasi (peraltro di poco gusto) non solo infastidisce i controllori con evidenti conseguenze sull'ispezione, ma non dimostra intelligenza. Comunque, il concetto che non deve essere dimenticato è che ogni OSA deve pensare alla propria attività senza pensare a quanto siano a norma o meno gli altri. La norma deve essere rispettata a prescindere da quanto

avviene in altre attività.

## 6) “Non ero a conoscenza di questo obbligo”

La locuzione latina *ignorantia legis non excusat* è molto nota per il suo uso in ambito legale, come espressione sintetica della massima giuridica riguardo alla presunzione di conoscenza della legge. Il suo significato è: **la legge non ammette ignoranza**, e questo vale anche per gli OSA.

Nata nel diritto romano, l'espressione sta a indicare che è dovere del cittadino essere al corrente delle leggi; si evita così che la non conoscenza di una legge costituisca materia per la difesa. Uno dei requisiti della legge negli ordinamenti moderni è infatti la sua conoscenza, che si dà per presunta: si presume che la legge sia sempre disponibile alla conoscenza del cittadino, anzi alla generalità dei cittadini. Il criterio è da considerarsi assoluto.

In materia di sicurezza alimentare le norme sono tante, spesso complesse e variano di frequente. Per questo è molto importante che operatori e addetti del settore alimentare siano formati e abbiano il supporto di consulenti preparati.

Questo deve fare capire che nelle regioni (come il Veneto o la Lombardia) dove la formazione HACCP non ha una frequenza di aggiornamento stabilita dalla legge, ma è l'OSA a decidere quando e come aggiornare i propri dipendenti, è molto importante fare aggiornamenti frequenti. Spesso invece questa libertà viene interpretata come se l'aggiornamento, una volta fatta la prima formazione, non fosse più obbligatorio.

Da questi atteggiamenti sbagliati nascono poi le carenze di conoscenza soprattutto sulle nuove tematiche (ad esempio acrylamide o MOCA) dove magari sono previste sanzioni importanti.

## 7) Avere atteggiamenti di sfida o di disprezzo, o minacciare

Il lavoro degli ispettori è di controllare gli aspetti igienico sanitari e di sicurezza alimentare a tutela dei consumatori. Le ispezioni non vengono fatte per erogare o prescindere dalle sanzioni.

Se un controllore viene accolto con disprezzo o con atteggiamenti di sfida, non essendo un robot, ma una persona con delle emozioni, può essere che questo vada a minare la sua imparzialità; o meglio, fa sì che l'ispettore non tralasci alcuni aspetti di poca rilevanza ma che evidenzino ogni non conformità più o meno grave.

Perciò l'**atteggiamento** del controllato è molto importante. Si capisce che a nessuno piace ricevere ispezioni; però queste ci sono, sono obbligatorie e andrebbero viste più come momento di crescita che come motivo di frustrazione.

Se un'attività non ha nulla da nascondere, se è seguita da consulenti esperti, se l'OSA cura gli aspetti legati all'HACCP, le ispezioni non vanno temute. Tenere un atteggiamento positivo, propositivo, essere semplicemente educati, costruire un buon clima, aiuta sicuramente a far

andare l'ispezione positivamente.

## 8) “Se devo fare tutte queste cose allora non lavoro più”

Questa frase viene detta soprattutto quando consulenti o controllori mostrano all'OSA come gestire la rintracciabilità o le registrazioni previste dal manuale HACCP. Dire una frase del genere però è un grandissimo autogol. Come già sopra riportato, infatti, l'HACCP non deve essere una cosa da fare oltre alle cose che si fanno normalmente nell'attività. Le procedure HACCP, le buone prassi, devono essere insite nel lavoro.

Un'attività alimentare deve gestire tutti gli obblighi previsti, senza se e senza ma. La tecnologia aiuta a semplificare certi aspetti, la buona organizzazione anche. **Fare vittimismo non serve.**

È un po' come se un dentista definisse una perdita di tempo la sterilizzazione della strumentazione e la registrazione di tali interventi, o come se un architetto non volesse fare tutti i calcoli sulle strutture di un'abitazione da costruire poiché gli rubano troppo tempo.

Una attività alimentare ha degli obblighi da rispettare, importanti per la tutela della salute pubblica, e un OSA quando apre una attività in questo settore deve sapere che tutti questi adempimenti fanno parte del lavoro.

## 9) “Se mi date la sanzione allora vi do le chiavi e chiudo l'attività”

Anche questa frase, che spesso si sente dire, non ha alcun senso. Infatti le norme non vanno rispettate solo dalle attività sane; anche le attività che non hanno molto lavoro devono garantire il rispetto delle norme per tutelare la salute del consumatore.

I controllori non possono fare differenze solo perché un'attività è in difficoltà, poiché la salute delle persone non ha prezzo. La sicurezza alimentare non è un optional in un'attività ma deve essere garantita, per legge, sempre e a prescindere da tutto il resto.

## 10) Chiedere agli ispettori come gestire un rischio o un punto critico

Il metodo HACCP è basato sull'**autocontrollo**. L'OSA deve analizzare l'intero suo ciclo produttivo, capendo i possibili rischi di contaminazione e stabilendo come affrontarli.

Chiedere indicazioni agli ispettori equivale ad autodenunciarsi e dimostrare di non aver applicato correttamente il metodo HACCP.

Piuttosto, l'OSA deve stabilire prima tutte le misure migliorative e preventive e dimostrare agli enti di controllo in caso di ispezione perché si eseguono certe operazioni, motivandone la valenza scientifica.

Perciò, l'importante per un OSA è farsi trovare preparato, formato. È importantissimo per una attività alimentare avere dei consulenti esperti ma l'OSA non può disinteressarsi della

questione e deve, in prima persona, saper affrontare correttamente un'ispezione.

Articolo a cura di **Matteo Fadenti**