

NOZIONI RIASSUNTIVE CORSO PER ALIMENTARISTI

La formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti è uno degli obblighi principali previsti dal cosiddetto “pacchetto igiene” (un insieme di regolamenti europei che dettano le linee guida da seguire in materia di sicurezza alimentare).

Il recepimento di questi regolamenti, per quanto riguarda l'Italia, è stato fatto tramite dei decreti regionali che indicano come eseguire la formazione del personale.

In tutta Italia questo ha comportato l'abolizione dell'ex libretto sanitario, una volta necessario per lavorare all'interno di un'industria alimentare, e la sostituzione di questo con l'attestato di formazione per alimentaristi. Tramite questo attestato, quindi, il personale ha i requisiti per lavorare all'interno delle industrie alimentari.

All'interno del corso è importante che il personale addetto venga formato su diversi argomenti e procedure tra i quali:

-Gestione dell'abbigliamento da lavoro: il personale deve indossare, per manipolare gli alimenti, abiti da lavoro di colore chiaro e avere il copricapo sempre in testa indipendentemente dalla lunghezza dei capelli. Il copricapo infatti è obbligatorio anche per le persone con i capelli corti o calve non solo per chi ha i capelli lunghi.

-Conservazione degli alimenti: ogni derrata alimentare viene stoccata nelle varie aree di preparazione per classificazione merceologica o similari, le due classi principali sono prodotti deperibili e prodotti non deperibili. I primi vengono stoccati nei frigoriferi nella temperatura idonea (deperibili 0-4°C, surgelati e congelati <-18°C), mentre i prodotti non deperibili vengono stoccati nel deposito. Gli alimenti devono essere ordinati in modo che ci sia una comoda rotazione degli stock (first in-first out).

Verdure crude, uova, pollame non possono essere conservati negli stessi frigoriferi che contengono altri alimenti. Questa accortezza è necessaria per evitare la contaminazione crociata tra alimenti, e cioè il passaggio di batteri da un alimento contaminato a un altro. I contenitori dei cibi devono essere sempre fatti con materiali idonei per la loro conservazione (acciaio, vetro, terracotta vetrificata ecc.). Per questo bisogna fare attenzione che i contenitori di plastica siano per alimenti e non di plastica comune devono quindi riportare, sulla loro superficie, il simbolo di un bicchiere accanto ad una forchetta stilizzati.

-Procedure di sanificazione: La sanificazione si compone di due fasi la detersione e la disinfezione. La detersione deve essere eseguita con acqua calda e detersivo specifico. L'operazione consente di allontanare lo sporco più persistente che aderisce alle superfici. La disinfezione invece deve essere fatta utilizzando una soluzione acquosa di un disinfettante. Questa operazione ha lo scopo di ridurre la carica batterica totale (batteri patogeni e non patogeni) sulle superfici trattate.

Le pratiche di sanificazione vanno eseguite sempre entrambe (prima detersione e poi disinfezione), infatti per garantire l'eliminazione di tutti i germi con la disinfezione bisogna prima togliere lo sporco con il detergente, questo perché l'azione germicida del disinfettante è nulla se persiste anche una lieve pellicola di sporco non rimossa che potrebbe “proteggere” i batteri eventualmente presenti sulla superficie da sanificare facendoli sopravvivere.

-Differenza tra contaminazione e proliferazione microbica: Per contaminazione si intende come un alimento può essere inquinato direttamente (il batterio sull'alimento non c'è e c'è un qualcosa o un evento che ce lo porta a contatto) e può essere dovuta da scarsa igiene dell'operatore o malattia dello stesso, errata manipolazione dell'alimento, errata sanificazione delle superfici e attrezzature a

contatto con gli alimenti (ad esempio tritacarne o affettatrici) e preparazione di alimenti con commistione dei cibi o ingredienti di cui uno di questi almeno precedentemente contaminato. Per proliferazione invece si intende la non idoneità del mantenimento dell'alimento nel tempo di conservazione con conseguenza moltiplicazione batterica. Esempi di cause di proliferazione possono essere un non corretto mantenimento della temperatura dei cibi in frigorifero, non raggiungimento della corretta temperatura di cottura ($\geq 75^{\circ}\text{C}$) o di riscaldamento per un alimento cotto in precedenza ($\geq 65^{\circ}\text{C}$).

Per la proliferazione batterica bisogna tener presente che in un alimento su cui è presente una carica batterica di poche unità, se mantenuto a temperatura ambiente, la proliferazione batterica è esponenziale, e i batteri passeranno in poche ore da poche unità a diverse milioni.

Per gli alimenti che dopo la cottura si vorranno mantenere in frigorifero è necessario un apparecchio specifico per l'abbattimento della temperatura in quanto i cibi caldi non si possono mettere direttamente in frigorifero e non possono essere lasciati a freddare a temperatura ambiente per evitare di lasciare l'alimento per troppo tempo ad una temperatura vicina a quella ideale per la crescita dei batteri ($30-37^{\circ}\text{C}$).

Inoltre al fine di evitare condizioni favorevoli per la crescita e moltiplicazione di batteri e muffe nei locali aziendali occorre verificare che gli impianti di aspirazione e di areazione (cappe aspiranti o sistemi di areazione forzata) funzionino correttamente per evitare l'accumulo di umidità data dal vapore acqueo o alla condensa non correttamente aspirate.

-Igiene del personale: Prima dell'inizio del lavoro, e con molta frequenza nella giornata, si devono lavare accuratamente le mani in quanto quest'ultime possono essere una delle principali cause di contaminazione degli alimenti. Il lavaggio delle mani deve essere fatto in maniera corretta ed efficace utilizzando un detergente liquido monouso (sapone con il dosatore) e l'acqua calda. Per l'asciugatura delle mani bisogna che l'operatore faccia attenzione a che abbia a disposizione un sistema per l'asciugatura monouso (carta monouso o getto d'aria calda).

Nel caso in cui l'operatore si sia procurato una ferita che potrebbe venire a contatto diretto con l'alimento bisogna prima disinfettarla e proteggerla prima iniziare ogni eventuale lavorazione. Il sistema di protezione più semplice per le ferite è il cerotto, poi viene lasciato alla discrezione dell'operatore stesso la facoltà di decidere se questo sistema è sufficiente o è il caso di aggiungere un guanto al cerotto. E' importante dire che l'uso del guanto sulle ferite non è obbligatorio e l'utilizzo dello stesso andrebbe valutato attentamente in quanto potrebbe ostacolare la naturale rimarginazione della ferita stessa.

In caso di malattia infettiva o contagiosa è obbligatorio astenersi dal lavoro. Una malattia comune che potrebbe portare un batterio pericoloso per la salute del consumatore è la salmonellosi. Questa malattia è dovuta da un batterio, la salmonella, che oltre ad essere trasmesso (per via oro-fecale) dall'operatore infetto, potrebbe essere già presente sull'alimento contaminato. Gli alimenti su cui più facilmente si può trovare la salmonella sono la carne e le uova. La salmonella non sopravvive alle alte temperature, quindi consumare questi cibi previa cottura è fondamentale per evitare la malattia trasmessa da questo batterio.