

La percezione dell'OSA sulla sicurezza alimentare: punti di forza e criticità del piano di autocontrollo

Benedetta Marinucci¹, Lorenzo Torosantucci¹, Federica D'Errico¹

¹ CONSA Centro Studi e Consulenza Soc. Coop., Sede Legale: Via Mandara 34 – 71122 Foggia; Unità locale: C.so Nazionale 99 -86039 Termoli

ABSTRACT: The aim of the research is to bring out the real perception that food business operators have of food safety. To achieve this objective, we interviewed a sample of operators in the food sector. The analysis of the answers collected showed that: 94% of the interviewees claim to know the PA, 82% identify in the lack of time the main difficulty in applying the plan and, among the requirements related to food safety, the most difficult requirement to respect is for 50% of the interviewees the compilation of the temperature sheet, sanitation etc; for the aspects related to food safety for which the OSA believe to stand out and to strengthen their activity, 40% say they pay particular attention to the hygiene of the environments and equipment. The information obtained from this survey provides us with an unprecedented picture of the real perception of the OSA about food safety. These results constitute the starting point for an improvement in the offered service, an opportunity to meet the needs of the OSA and to offer a further contribution in the literature on the subject.

KEY WORDS: food safety; survey; food business operator.

INTRODUZIONE

La sicurezza alimentare è divenuta nel tempo un argomento sempre più sentito dai consumatori. D'altronde gli enormi cambiamenti che hanno interessato il sistema alimentare, quali: l'ampliamento delle distanze tra produzione e consumo e la necessità di una corretta conservazione degli alimenti, l'attenzione dei consumatori ad allergie e intolleranze alimentari, la globalizzazione del mercato e l'attenzione per la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, pongono oggi nuovi problemi e punti critici da risolvere per tutelare la salute dei consumatori (1).

L'Europa rispetto ad altri paesi vanta una legislazione alimentare più stringente. Con l'entrata in vigore nel 2002 e nel 2004 dei Regolamenti CE 178/02 e 852/04 in materia di legislazione, igiene e sicurezza alimentare, sono stati definiti i requisiti generali e specifici che le imprese alimentari devono soddisfare per tutelare la salute dei consumatori e immettere sul mercato prodotti sicuri; ma soprattutto, al fine di raggiungere tali obiettivi, è stata conferita all'OSA (operatore del settore alimentare), la responsabilità primaria nel garantire pratiche adeguate di produzione e manipolazione degli alimenti (2-3).

Per ottemperare agli obblighi di legge in materia, gli OSA sono tenuti a predisporre e attuare un piano di autocontrollo (PA). Quest'ultimo è solitamente descritto all'interno di un manuale che si compone di prerequisiti che costituiscono i presupposti gestionali, strutturali e igienici che un'azienda alimentare deve possedere per garantire gli standard di sicurezza per le proprie produzioni e procedure basate sul sistema HACCP, ossia uno strumento che consente di applicare il PA in modo funzionale e organizzato, valutando i pericoli fisici, biologici e chimici che caratterizzano le singole realtà aziendali e stabilendo misure di controllo per prevenirli, eliminarli o ridurli, con l'obiettivo ultimo di salvaguardare la salute del consumatore finale (2-3).

La legge non impone agli OSA di servirsi di un supporto tecnico-scientifico esterno per rispettare le norme previste in materia, tuttavia sono sempre di più le imprese alimentari che si rivolgono a un consulente esterno. Il motivo principale risiede nella consapevolezza degli OSA che i requisiti di legge da rispettare sono tanti e in continua evoluzione così come le esigenze dei consumatori. Sono necessarie quindi, molteplici competenze che solo un consulente esperto e specializzato può fornire. Lavorando da anni a stretto contatto con i nostri clienti, conosciamo le problematiche che affliggono gli operatori del settore nell'applicare il PA.

Il 90% delle realtà presenti nel territorio nazionale è costituito da piccole e medie imprese alimentari. Sono proprio le caratteristiche intrinseche di queste realtà:

la gestione a carattere familiare, il ricambio frequente di personale, i tempi limitati per i flussi produttivi, le scarse risorse economiche, l'applicazione di procedure o consuetudini obsolete che rendono difficile la corretta applicazione di un piano di autocontrollo. Nonostante il legislatore abbia dato loro la possibilità di semplificare le procedure agendo in un'ottica di prevenzione basata su prerequisiti e buone prassi igieniche, le difficoltà sembrano solo in parte essere diminuite (4-5-6).

Lo scopo della nostra ricerca è stato quello di comprendere la reale percezione che gli OSA hanno della sicurezza alimentare, in particolare quali sono le maggiori difficoltà che incontrano nell'applicare il PA, quali sono i requisiti che ritengono più difficili da rispettare, quanto si sentono preparati al controllo da parte delle autorità competenti, quali sono i loro punti di forza nel garantire la sicurezza degli alimenti e le tematiche di loro interesse.

Gli obiettivi che quindi, vogliamo raggiungere attraverso questa indagine sono:

1. Valutare il livello di formazione e di conoscenza degli OSA, in quanto garanti della qualità dei prodotti alimentari che giungono al consumatore finale, offrendo un ulteriore contributo rispetto a quanto presente in letteratura sull'argomento;
2. Lavorare in funzione di bisogni reali e concreti ottenuti dall'analisi di dati oggettivi e quindi sviluppare nuove strategie, nuove idee che possano venire incontro alle esigenze dei clienti, sempre nel rispetto delle normative;
3. Organizzare sulla scorta degli interessi emersi, seminari e corsi di formazione che possano coinvolgerli e facilitare il loro operato.

MATERIALI E METODI

Abbiamo intervistato di persona un campione di OSA delle piccole e medie imprese alimentari presenti sul territorio locale, comprese tra le provincie di Campobasso, Chieti e Foggia, facendo compilare loro un questionario standardizzato. È stata prospettata una numerosità campionaria di circa 150 operatori del settore, in modo tale che con una confidenza del 95%, l'errore di stima per le risposte ottenute fosse del 5% circa.

Le imprese partecipanti allo studio sono state selezionate casualmente in base al piano delle visite ispettive interne, dal mese di settembre 2019 al mese di dicembre 2019.

Il questionario è stato suddiviso in due parti: una prima parte costituita da domande a carattere conoscitivo sull'azienda (forma giuridica, numero di dipendenti, settore di appartenenza) e una seconda parte costituita da 9 domande chiuse a risposta multipla, comuni a tutti gli intervistati, formulate sulla base dell'esperienza degli autori e realizzate appositamente per indagare sulle tematiche oggetto dello studio.

I dati ottenuti sono stati riportati in un apposito database ed è stata eseguita su di essi un'analisi descrittiva e multivariata. L'elaborazione dei dati è stata realizzata con il software IBM SPSS Statistics version 20.

RISULTATI

Nel periodo settembre-dicembre 2019, sono stati intervistati in totale 100 operatori del settore alimentare così suddivisi: 73 OSA della ristorazione pubblica, 8 OSA del settore carni, 6 OSA del settore ittico, 4 OSA del settore latte, 4 OSA del settore trasporti alimentari, 4 del settore GDO, 1 del settore caffè. Nel 100% dei casi sono stati intervistati i responsabili dell'autocontrollo, perlopiù proprietari dell'impresa alimentare. I questionari anonimi hanno avuto una durata media nella compilazione di circa 5/6 minuti.

I risultati relativi all'analisi descrittiva della distribuzione di frequenze delle risposte fornite dagli OSA, indicano che circa il 94% degli intervistati dichiara di conoscere il piano di autocontrollo e questo è sicuramente un risultato molto incoraggiante (Tabella 1).

In merito alle difficoltà riscontrate dagli OSA nell'applicare il PA (Tabella 2), la quasi totalità degli intervistati sostiene di non avere tempo a sufficienza, mentre circa il 10% dichiara di dimenticarsi di applicare le procedure.

La compilazione delle schede di sanificazione, temperature, infestanti ecc. è per la metà degli intervistati uno dei requisiti relativi alla sicurezza alimentare più difficile da rispettare nel quotidiano, seguito dalla messa a punto di un sistema di rintracciabilità e dalla realizzazione di corrette etichette, come dichiarato da circa un quarto degli intervistati (Tabella 3).

Tabella 1. Conoscenza del piano di autocontrollo

Domanda del questionario				
Se le dico piano di autocontrollo, buone pratiche igieniche, sa a cosa mi riferisco?				
Risposte	Operatori intervistati			
	%	n.	IC 95%	
Si	54	54	64-44	
Abbastanza	40	40	49-30	
In parte	6	6	10-2	
No	-	0	-	

Tabella 2. Difficoltà nell'applicazione del piano di autocontrollo

Domanda del questionario Quali sono le principali difficoltà che incontra nell'applicare il piano di autocontrollo?			
Risposte	Operatori intervistati		
	%	n.	IC 95%
Mancanza di tempo	82	82	89-74
Ulteriore aggravio economico	2	2	4-0
Scarsa conoscenza dei requisiti prevista dalla normativa	6	6	10-2
Dimenticanza nell'applicazione delle procedure	10	10	16-4

Tabella 3. Requisiti del piano di autocontrollo più difficili da rispettare

Domanda del questionario Quali requisiti relativi alla sicurezza alimentare le sembrano più difficili da rispettare e attuare quotidianamente?			
Risposte	Operatori intervistati		
	%	n.	IC 95%
Rintracciabilità	24	24	32-16
Etichettatura	20	20	27-12
Registrazione schede di sanificazione, temperatura, ecc..	50	50	60-40
Formazione e igiene del personale	6	6	10-2

Per quanto concerne invece i punti di forza dell'applicazione del PA, il 40% degli OSA sostiene di distinguersi dagli altri operatori del settore per l'attenzione posta all'igiene degli ambienti e delle attrezzature, seguito da un 29% che dichiara di tenere sempre aggiornati i documenti e le registrazioni necessarie all'attuazione del piano e un 23% che sostiene di porre più attenzione alla formazione e all'igiene del personale. Emerge, invece, in linea con i risultati ottenuti dalle precedenti domande, che garantire la rintracciabilità costituisca una difficoltà per gli operatori, tanto che solo 8 OSA su 100 l'hanno indicata come loro punto di forza (Tabella 4). In riferimento alla domanda sui seminari di interesse, non emerge una maggioranza definita, ma gli intervistati sembrano dividersi in due gruppi, quelli che mostrano interesse principalmente per la partecipazione ad approfondimenti relativi alle procedure di rintracciabilità e quelli interessati a seminari su nuovi sistemi di cottura e abbattimento (Tabella 5).

Tabella 4. Punti di forza nell'applicazione del piano HACCP

Domanda del questionario In quale aspetto legato alla sicurezza alimentare pensa di distinguersi dagli altri?			
Risposte	Operatori intervistati		
	%	n.	IC 95%
Igiene degli ambienti e delle attrezzature	40	40	49-30
Rintracciabilità	8	8	13-3
Aggiornamento dei documenti e registri	29	29	37-20
Formazione e igiene del personale	23	23	31-15

Tabella 5. Seminari di interesse

Domanda del questionario A quali seminari o incontri formativi le interesserebbe partecipare?			
Risposte	Operatori intervistati		
	%	n.	IC 95%
Seminario sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari	52	52	61-42
Seminario sul pest control	3	3	6-0
Seminario sui prodotti senza glutine e/o altre intolleranze	41	41	50-31
Seminario su nuovi sistemi di cottura e abbattimento	34	34	43-25

Per quanto concerne l'analisi multivariata abbiamo sottoposto i nostri dati a PCA ossia ad analisi delle componenti principali. La PCA consente di ridurre la dimensionalità dell'insieme dei dati, eliminando la ridondanza di informazioni dovuta a variabili altamente correlate tra di loro. Quindi con un numero di variabili più ristretto e riassuntivo rispetto al numero elevato di partenza, abbiamo ottenuto n componenti/fattori in grado di spiegare il fenomeno. Tenendo conto delle correlazioni abbiamo trovato la combinazione di variabili che ci ha fornito il risultato più soddisfacente in termini di KMO = 70% (Tabella 6). Nel nostro caso abbiamo individuato 2 componenti che attraverso la matrice ruotata è stato possibile descrivere. (Tabella 7).

(Tabella 6) Test KMO e di Bartlett

Misura di adeguatezza campionaria KMO (Keiser Meyer Olkin).		,699
	Chi-quadrato appross.	129,191
Test di sfericità di Bartlett	df	21
	Sig.	,000

Come si osserva dalla Tabella 7, la prima componente individuata, in grado di spiegare circa il 36% della varianza, rappresenta un gruppo di OSA che non considera l'autocontrollo solo come un adempimento ma più come un'opportunità e uno strumento utile di lavoro, infatti, sostiene che una corretta applicazione del PA possa costituire un punto a favore durante i controlli da parte delle autorità competenti e aumentare allo stesso tempo la fiducia del consumatore. Questo gruppo di OSA non nasconde però di incontrare difficoltà nella compilazione delle schede di registrazione soprattutto per la mancanza di tempo.

La seconda componente invece è in grado di spiegare circa il 18% della varianza. Si tratta di una minoranza di OSA che probabilmente percepisce l'autocontrollo come un'imposizione. Infatti, giudica limitata l'utilità dell'autocontrollo sia ai fini del controllo ufficiale sia come mezzo necessario a valorizzare i prodotti alimentari agli occhi del consumatore.

(Tabella 7) Matrice dei componenti ruotata^a

	Componente	
	1	2
conforme_norm	,824	,155
controllo_uff	,666	,208
fiducia_cons	,670	-,408
registraz_schede_t_san	-,472	,094
garanzia_sicurez	,719	,223
p_autocontrollo	,407	,516
mancanza_tempo	-,058	,860

DISCUSSIONE

Grazie a questa indagine preliminare svolta sugli operatori delle imprese alimentari, disponiamo oggi di un quadro inedito in merito alla loro percezione sulla sicurezza alimentare, che ci consente di poter fare una prima valutazione del loro livello di formazione e di riflesso, permetterci di individuare spunti di miglioramento da applicare al nostro metodo di lavoro, affinché in futuro si possano ottenere risultati più positivi.

Sicuramente un limite del presente studio è stato rappresentato dalla numerosità del campione, a causa della difficoltà di reperire il responsabile dell'autocontrollo durante le visite ispettive interne e dell'impossibilità di far compilare il questionario per via telematica. Inoltre, la compilazione scritta di persona e la trascrizione manuale dei singoli risultati nel database hanno sicuramente dilatato i tempi di raccolta e analisi dei dati. La minore precisione nelle stime si evince infatti dall'ampiezza degli intervalli di confidenza (IC 95%).

Ad ogni modo emerge un quadro abbastanza incoraggiante dei primi risultati ottenuti.

Quasi il 100% dei nostri intervistati conosce il piano di autocontrollo e ne comprende l'utilità sotto molteplici punti di vista. Per quanto concerne gli aspetti legati alla sicurezza, per cui gli operatori sentono di distinguersi rispetto ad altri, si evince una

particolare attenzione posta alla pulizia e all'igiene degli ambienti e delle attrezzature. Le criticità emerse riguardano, invece, la compilazione delle schede di sanificazione e temperature, risposta correlata alla mancanza di tempo, che, quasi in un'unanimità viene considerata come la principale difficoltà incontrata nell'applicare il PA.

In conclusione, in virtù delle informazioni ottenute è possibile individuare degli spunti di miglioramento, quali:

- trovare nuove strategie per semplificare ulteriormente la compilazione delle schede di registrazione e ridurre di conseguenza i tempi dedicati a tale attività;
- orientare la formazione dell'OSA verso argomenti più difficili da comprendere come, ad esempio, la stabilizzazione di procedure scritte per garantire la rintracciabilità e organizzare seminari per sensibilizzare ulteriormente sull'argomento;
- più in generale, ma soprattutto per la componente di OSA demotivata, si potrebbe pensare a dei riconoscimenti in forma simbolica per quelle attività che lavorano correttamente offrendo le migliori garanzie in termini di sicurezza alimentare.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

1. <http://www.salute.gov.it/portale/temi/sicurezza-alimentare>
2. Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
3. Regolamento 853/2004 CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari"
4. Taylor E. (2001) HACCP in small companies: benefit or burden? *Food control*; 12(4):217-22
5. Civera T., Nucera D., Bellio A., Botosso M., Mora M., Goi R., Griglio B. (2012) Responsabilità dell'operatore del settore alimentare in materia di sicurezza alimentare: criticità legate all'autocontrollo nelle microimprese. *Italian Journal of Food Safety*, Vol. 1 N. 3
6. Davide Vercellino, Valeria D'Errico, Paola Barzanti, Luca Nicolandi, Marcello Caputo, Mauro Negro, Mauro Cravero, Gianfranco Corgiat Loia e Giuseppe Ru (2017) Pericoli alimentari e piano di autocontrollo: indagine tra gli operatori della microimpresa in Piemonte. *Bollettino epidemiologico nazionale dell'Istituto Superiore della Sanità*.