
N° 980: Buone pratiche di igiene BPIAR e COVID-19

Durante questo periodo straordinario, lo Stato maggiore di condotta ha pubblicato la circolare “come lavorare nella gastronomia nonostante il covid-19”, ricordando che per i servizi take-away e delivering “valgono le Buone Pratiche di Igiene raccomandate da GastroSuisse” (BPIAR). Questo, beninteso, in aggiunta alle normative supplementari di protezione richieste dalle autorità per evitare la propagazione del virus, indicate pure nella medesima circolare

(https://www4.ti.ch/.../Dirett.../Entilocali/Gastronomia_1315.pdf).

Gli esercenti seri queste cose le conoscono e le applicano. Qualche legittimo dubbio si pone, laddove (per esempio) un centro "fai da te" si improvvisa anche venditore take-away, sostituendosi al vicino bar chiuso!

BPIAR non è solo una sigla, ma una documentazione per il buon e rispettoso lavoro per chi tratta con le derrate alimentari.

Questa documentazione è disponibile presso GastroTicino. Si tratta di un classificatore (con un CD) che vale quale “guida per l’attuazione del rispetto delle norme di igiene e di sicurezza alimentare”, nonché di una pubblicazione postuma e aggiornata (“Linee Guida”). A seguito dell’avallo dell’ufficio federale (USAV) questo strumento ha acquisito un carattere vincolante per le aziende.

Trattasi dunque di un manuale pratico e meticolosamente serio, nonché utilissimo che vale la pena di tenere sotto mano per fare pure leggere ai dipendenti che trattano con gli alimenti, e non solo alla persona responsabile in azienda per le derrate alimentari.

E a queste regole deve attenersi anche il "centro fai da te" di cui sopra.

Il settore relativo alla sicurezza delle derrate alimentari è in continua evoluzione.

Riassumiamo pertanto almeno i titoli delle BPIAR, in modo da permettere un “brainstorming” volto a dimostrare che i professionisti seri non si sono scordati delle fondamentali regole della trattazione degli alimenti, a sua volta contemplante la potenziale lista di pericoli alimentari durante le varie fasi: la fornitura, lo stoccaggio, la produzione (e le sue molteplici modalità), il trasporto e il servizio/vendita.

(1) Titoli dalla Guida per l’attuazione (classeur)

- Analisi/Misurazione
- Direzione
- Risorse
- Produzione
- Appendice/Linee Guida

(2) Titoli dei files dal CD

- Analisi del rischio e dei pericoli
- Registro degli strumenti di misurazione e di verifica
- Descrizione dell’azienda
- Organigramma delle responsabilità
- Elenco delle principali pendenze
- Verbale degli episodi con obbligo di denuncia
- Questionario in caso di patologie sospette da derrate
- Verifica dell’infrastruttura
- Piano di pulizia
- I cinque principi della sicurezza alimentare
- Formazione del personale
- Attestato di frequenza
- Elenco dei fornitori di fiducia
- Accordo con i fornitori
- Giudizio sui fornitori
- Timbro per le merci in entrata
- Controllo delle merci in entrata
- Etichettatura delle derrate alimentari
- Controllo della temperatura del magazzino
- Documento di verifica della friggitrice
- Lista di controllo per il catering
- Smaltimento dei rifiuti

(3) Titoli per la linea guida approvata (pubblicazione A4)

- Introduzione
- Organizzare l'azienda
- Definire le responsabilità
- Garantire la formazione
- Comprendere e rispettare le disposizioni
- Individuare, controllare e gestire i pericoli (HACCP) **
- Acquisire sicurezza attraverso controllo e documenti
- Collaborare con competenza con le autorità
- Appendici

** questa parte è viene esplicitamente richiamata dalla Circolare dello Stato Maggiore. Essa si pone l'obiettivo che vengono riconosciuti i pericoli presenti (e pure quelli potenziali), che vi sia una garanzia del controllo e della gestione dei pericoli, nonché di definire delle misure in caso di pericoli non gestiti. Si tratta, dunque, di sapere utilizzare correttamente il concetto HACCP (sigla inglese che in italiano potrebbe essere tradotta con "analisi dei pericoli e controllo <definizione> dei punti critici" <cit., pag. 34>).

Non da ultimo vale la pena riprendere quanto indicato dalla Circolare dello Stato maggiore:

"Per quanto riguarda l'informazione al consumatore, al momento della vendita (p.es. sul sito, verbalmente al telefono, su un'etichetta applicata al contenitore) deve essere comunicato al cliente –in linea con le indicazioni del capitolo 2.6.2*** delle BPIAR- che sono disponibili informazioni relative agli ingredienti che possono scatenare allergie. In più, il personale di cucina e di servizio segue, come da indicazione dell'Ufficio federale della sanità pubblica, le nuove regole di pulizia e disinfezione personale. Le porte d'accesso per il personale, fornitori e clienti devono essere lavate e disinfettate in maniera sistematica. Fra collaboratori e fra il personale e la clientela devono essere rispettate le distanze imposte dalle direttive federali e cantonali."

*** Si tratta del capitolo concernente le direttive sull'etichettatura e l'identificazione dei prodotti per l'informazione ai consumatori (Linea Guida, pag. 29-31).