

**Diocesi** | noi padova

# Salute? Non si scherza

Ripartono, dal 19 febbraio a Vigodarzere, i corsi Haccp guidati da Gian Raffaele Magnani, esperto di sicurezza alimentare. Invitati i responsabili bar dei circoli

**Agenda**

**Per gli animatori del grest** La pastorale giovanile della diocesi, insieme a Noi Padova, ripropone "Grestyle", che l'anno scorso ha coinvolto i ragazzi di terza, quarta e quinta superiore. La novità di quest'anno è che la formazione è aperta a tutti i ragazzi a partire già dalla prima superiore. Informazioni saranno presto disponibili. **Memorandum pronto all'uso su noipadova.it** Noi Padova mette a disposizione su noipadova.it (Progetto Lanterna) un pratico memorandum che, mese per mese, ricorda ai consigli direttivi quali siano gli impegni da assolvere. **Appuntamenti agevolati per i soci Noi al teatro Geox** Vi sono ancora opportunità di ingresso agevolato per spettacoli al teatro Geox. Si tratta di *Tutti insieme appassionatamente*, *Break the tango*, *Arturo Bracchetti*, *Dirty Dancing*. Per ottenere tali agevolazioni è necessario chiedere info al direttivo del proprio circolo (ricevute nella newsletter n. 16 del 2017).

**C**erto, la legge è la legge e va rispettata, ma sapere come vanno trattati correttamente gli alimenti, come si tengono puliti gli ambienti e come vanno evitati i pericoli rappresentati dagli allergeni e dai patogeni, è comunque indispensabile per chi presta il proprio servizio nei patronati. Sulla sicurezza e sul benessere dei soci, specie i più piccoli e più anziani, non si può transigere.

Il territoriale di Padova di Noi associazione prosegue a proporre i corsi Haccp, analisi dei pericoli e punti critici di controllo nella gestione degli alimenti. Si comincia lunedì 19 febbraio a Vigodarzere con i responsabili dei bar (per iscrizioni: 049-8771713 o [noiformazione@gmail.com](mailto:noiformazione@gmail.com)); successivamente saranno proposti corsi anche per tutti gli addetti. Alla guida Gian Raffaele Magnani, professionista abilitato e già generale veterinario con esperienza pluri-trentennale nel settore dei controlli per la sicurezza alimentare «I corsi – spiega Magnani

– sono fortemente calati nella pratica quotidiana. Il riscontro è sempre positivo, tanto che a volte i volontari si fermavano ben oltre le tre ore di lezione con tante domande. Questi argomenti, infatti, non riguardano solo il bar del patronato e le attività in parrocchia, ma la nostra vita di tutti i giorni».

Negli ultimi due anni non ci sono stati i rinnovi nazionali attesi. «Ci sono stati però molti chiarimenti e delucidazioni in materia di allergeni, per cui è ancora più importante dare la giusta formazione. Non parliamo di materie astratte: basta servire un caffè normale con il beccuccio con il quale era stato poco prima fatto un orzo a una persona celiaca per provocargli danni».

Il punto centrale dell'incontro destinato ai responsabili dei circoli è la compilazione del cosiddetto "piano di autocontrollo". «I responsabili – sottolinea Magnani – vengono coinvolti nella corretta identificazione di quali siano le attività a contatto con alimenti del circolo, e dunque, per

ciascuna attività, dalla tostatura di un panino fino alla conservazione dei gelati nei frigoriferi, si lavora al riconoscimento delle corrette prassi di lavorazione e i ccp, i punti critici di controllo, punti per i quali è necessario intervenire per minimizzare o annullare i rischi sanitari».

Come un vestito sartoriale, ogni "piano di autocontrollo" sarà cucito sulle realtà dei singoli circoli, in modo che tutti i volontari abbiano ben chiari i comportamenti da tenere. «Abbiamo circoli che fanno solo caffè e vendono (ciuccetti) gommosi, e quelli che invece fanno "spuncetti" o piccole preparazioni che presuppongono un minimo di competenza». Ci sono però delle attenzioni che tutti devono mantenere, premure che più che dal senso comune arrivano attraverso una giusta preparazione. «In molti sottovalutano quanto sia importante la catena del freddo, con merci che arrivano negli oratori e poi vengono refrigerate. Nei frigoriferi non puliti e non sanificati può diffondersi la

listeria monocytogenes, germe molto pericoloso per la salute pubblica. Altra comune convinzione è che basti cuocere un alimento per sterilizzarlo, ma ci sono microrganismi che resistono anche per ore oltre i cento gradi e che poi, se il cibo viene tenuto a temperatura ambiente, proliferano a dismisura». Anche il tonno in scatola, alimento considerato sicuro, se tenuto aperto a temperatura ambiente può dare vita alla sindrome sgombroide, un vero e proprio avvelenamento.

I corsi, inoltre, approfondiranno anche questioni legali spesso sottovalutate: «Se un cliente al bar domanda un'acqua tonica con il nome della marca e gliene viene offerta un'altra, l'operatore è passibile di frode in commercio: si va sul penale. Le marche dei prodotti o gli alimenti surgelati vanno sempre specificati».

Noi Padova sta organizzando altre cinque sessioni formative per i responsabili Haccp dei bar in varie zone del territorio diocesano.



Servire un caffè - Importante avere le informazioni sugli allergeni.

I circoli Noi di Mandria e Vigodarzere hanno ospitato, in passato, i corsi Haccp. «È importante continuare a formarsi. I danni sono spesso provocati da scarsa pulizia e... aggiornamento dei volontari»

## Come migliorare il nostro "fare patronato"

**M**andria e Vigodarzere: parrocchie i cui circoli ospiteranno i corsi Haccp e nelle quali è cresciuta la sensibilità per sicurezza e salute.

Racconta Attilio Bazzan, vicepresidente del circolo giovanile La Taverna di Mandria: «Abbiamo una grande sala polivalente con 150 posti, grazie alla quale abbiamo potuto fare da sede per molte occasioni formative dei circoli di Padova centro. Negli anni abbiamo capito quanto sia importante continuare ad aggiornarci. C'è sempre qualcosa che non sappiamo, e ogni informazione in più ci aiuta a migliorare il nostro "fare patronato", cominciando dalle delicatissime fasi di approvvigionamento dei cibi, specie quelli refrigerati».

Alessandro Cardellini, segretario del circolo Noi Vigodarzere, concorda: «L'igiene e l'accortezza di fronte alla manipolazione degli alimenti sono necessari non solo in cucina, ma anche nei piccoli bar dove ci sono solo patatine in sacchetto. La pulizia dei locali, la vigilanza sugli allergeni di fronte a persone allergiche, la composizione e la tracciabilità degli alimenti valgono per tutti. I danni più gravi sono provocati dalla poca pulizia ma soprattutto da volontari scarsamente informati: purtroppo basta veramente poco per risponderne a livello penale e civile».

Le attività di entrambi i circoli proseguono nel 2018 nel segno della continuità. «Non abbiamo molti appuntamenti – spiega Bazzan della Mandria – ma ci sono alcune feste che curiamo particolarmente, come il carnevale e la befana. Il grest, poi, da metà agosto fino a inizio sagra, diventa un servizio fondamentale per le famiglie e i genitori».



Regole di manipolazione - valgono per tutti i bar, piccoli o grandi.

«Il circolo va bene – gli fa eco Cardellini di Vigodarzere – abbiamo 700 soci iscritti ogni anno. Abbiamo una struttura nuova, che attira molti giovani. In patronato da noi si fa teatro, si gioca a calcetto, si tengono tutte le attività della parrocchia, dalle feste ai momenti conviviali fino ai cineforum».