

## Diocesi | noi padova

**Corsi Haccp** Sono obbligatori per chi, come nei circoli Noi, ha a che fare con gli alimenti e si fa garante delle loro salubrità: nel bar o nella cucina del centro parrocchiale oppure durante la sagra

# Formarsi per tutelare salute e sicurezza

Cristina Griggio

**H**azard analysis and critical control points: in italiano, sistema di analisi dei pericoli e di controllo dei punti critici. Anche traducendo dall'inglese, non si guadagna molto in termini di comprensione. Ma se prendiamo in considerazione l'acronimo del quale questi termini sono espressione, il famoso Haccp, la prospettiva cambia.

Chi di noi non ha mai notato un certificato di frequenza di un corso Haccp in un pubblico esercizio che somministra alimenti e bevande? L'Haccp è, in sintesi, un insieme di procedure finalizzate a garantire la salubrità degli alimenti e, di conseguenza, la salute di quanti li consumano.

Ma quali sono i pericoli più fre-

quenti nei quali si può incorrere se non si rispettano le linee-guida imposte dal manuale e dai corsi Haccp? «Sono tipici pericoli chimici – spiega Gian Raffaele Magnani, consulente in sicurezza alimentare, che si occupa tra l'altro di stendere piani di autocontrollo ad hoc e di curare programmi formativi – rappresentati da errori nella gestione dagli allergeni e dalle sostanze che inducono tolleranze e dalla scorretta gestione dell'acrilammide, un composto potenzialmente cancerogeno, che si crea per interazione di zuccheri con un amminoacido, a seguito di errori di cottura di prodotti a base amilacea (patate fritte, toast, brioches...). Per quanto attiene i pericoli biologici, facendo riferimento alle tossinfezioni alimentari a sfondo batterico, la bibliografia riporta come il 70 per cento delle intossicazioni avviene nelle cucine domestiche, proprio perché si manipolano e cuociono cibi senza ave-

re sufficiente conoscenza in materia di microecologia alimentare. Solitamente si tratta di malattie con effetti limitati, a meno che l'alimento non sia esageratamente contaminato o non colpiscano una persona con una salute già compromessa da altri fattori».

Il 70 per cento delle intossicazioni su base biologica avviene nelle cucine domestiche, proprio perché si manipolano e cuociono cibi senza avere sufficiente conoscenza in materia di alimenti. Solitamente si tratta di intossicazioni con effetti limitati, a meno che non colpiscano una persona con una salute già compromessa da altri fattori concomitanti. Nel caso delle intossicazioni di questo tipo, si parla infatti di patologie autolimitanti.



«La formazione è quella cosa che non si vede, ma si recepisce. E se

non c'è, possono esserci gravi ripercussioni sul pubblico» insiste Magnani, caldeggiando la frequenza dei corsi. I corsi Haccp in passato erano resi obbligatori da leggi regionali. In seguito, queste leggi sono state abrogate e attualmente si fa riferimento al regolamento CE 852/04 allegato II cap XII, che impone la formazione a chi ha a che fare con gli alimenti.

I corsi attivati sono di tre tipi: corsi rivolti a responsabili del manuale di autocontrollo del bar; corsi per responsabili del piano di autocontrollo della cucina; corsi per addetti alla manipolazione degli alimenti (tutti i turnisti a contatto con realtà bar, cucina e sagra). Una puntuale formazione è caldeggiata dalle Ulss, dalla Provincia e dalla Regione ed è promossa sia da enti pubblici, sia da enti privati e associazioni come ad esempio Noi Padova. La parola d'ordine insomma è una sola: formarsi.



## Responsabili Haccp: le date della formazione

Ecco le ultime opportunità di formazione sull'Haccp: lunedì 4 marzo a Stra per i responsabili haccp bar e lunedì 18 marzo a San Bonaventura di Cadoneghe per i responsabili Haccp cucina e sagra. Nel 2019 non sono previste altre sessioni per responsabili, mentre per gli addetti è necessario comunicare a *noiformazione@gmail.com* il numero dei volontari da formare: tutti coloro che non sono responsabili dei manuali di autocontrollo ma prestano servizio o nella realtà del bar di circolo, o saltuariamente nella cucina parrocchiale per qualche evento particolare di convivialità, o in occasione della festa patronale. Per informazioni si contatti lo 049-8771713.



Incontro di formazione sull'Haccp con Gian Raffaele Magnani.

**Circolo Noi Brugine** Forte l'impegno sul fronte della formazione Haccp. Una cinquantina i volontari formati nel 2018

## «Teniamo alla nostra vita e alla vita degli altri»

«**T**eniamo alla nostra vita e alla vita degli altri» sottolinea Gennaro Comunian, vice presidente del circolo Noi di Brugine. Potrebbe essere questo lo slogan che contraddistingue l'attenzione del circolo nei confronti dei corsi Haccp. «Generalmente, i volontari che operano all'interno del centro parrocchiale, e prestano servizio alla sagra, non sono professionisti del settore e potrebbero incorrere involontariamente in errori tali da mettere a rischio la vita di chi consuma gli alimenti. Per questa ragione è indispensabile essere formati, uniformati, e corretti».

«Formati», attraverso i corsi Haccp, accordandosi con gli uffici di Noi Padova che organizzano capillarmente tali specifiche sessioni; «uniformati» alle normative vigenti, che impongono al rappresentante legale la responsabilità di avere collaboratori adeguatamente formati, suggerendo un ciclo di sessioni ogni tre anni sia per gli addetti alla manipolazione degli alimenti, sia per i responsabili di eventi come le sagre, e per i centri parrocchiali dove sia presente un bar; «corretti» nei confronti delle persone che utilizzano con fiducia i centri parrocchiali in genere, e i circoli Noi in particolare.

Il circolo di Brugine è nato nel 2000. Da allora, ha sempre aderito alle proposte di formazione, soprattutto nel settore alimentare. «L'aumento di allergie, talvolta prepotenti, che abbiamo registrato negli ultimi anni, oltre alla volontà di agire secondo le norme, ci ha spinti fin dall'inizio a seguire con attenzione questo aspetto molto importante della formazione – sottolinea Comunian – L'anno scorso hanno frequentato il corso Haccp attivato nel mese di settembre una cinquantina di persone; attualmente, un'altra trentina di persone di questa zona frequenterà il corso che inizierà a breve a Legnaro».

