

Diocesi | noi padova

Volontari

Farsi trovare pronti: è questo l'impegno dei circoli. Anche con la formazione

Al momento i bar di circolo sono chiusi, ma occorre lavorare perché siano accoglienti

Nel volontariato farsi trovare pronti è fondamentale. In alcuni casi, la disponibilità non è sufficiente, occorre anche una formazione. Per il volontario al bar, ed esempio, non basta essere accogliente e saper fare un buon caffè: chi è a contatto con sostanze alimentari (siano esse confezionate o meno) deve seguire un determinato protocollo comportamentale, dettato da regole Haccp. Innanzitutto si formano i responsabili del manuale di autocontrollo, che è quel documento che determina una gestione sanitaria corretta della propria realtà.

In questo momento i bar di circolo sono purtroppo chiusi (per ordinanza ministeriale) a causa della pandemia. Il fatto di essere chiusi però non deve far perdere di vista l'obiettivo principale, che è quello di poter assicurare alla comunità un luogo accogliente di ritrovo non appena sarà possibile: è importante non scoraggiarsi ma, al contrario, farsi trovare pronti! Per questa ragione Noi Padova sta organizzando la formazione dei responsabili del manuale di autocontrollo, in primis per il bar e poi per la cucina. La formazione sarà in totale sicurezza, su piattaforma online. Per non appesantire i corsisti (magari dopo una giornata di lavoro) si è pensato di suddividere il corso in due sessioni serali. Il 23 e 24 marzo ci sarà la prima proposta formativa per i responsabili bar. I circoli sono stati avvisati con la newsletter n. 5 e sono invitati a fornire le iscrizioni a noiformazione@gmail.com entro martedì 16 marzo.

Questo "farsi trovare pronti" non è solo un'attenzione alle regole, ma esprime l'intento di voler far le cose con cura e passione per il bene e a servizio della comunità: grazie a coloro che si adoperano per tutto ciò.



La gestione del bar non si improvvisa

Sono in programma due serate on line, il 23 e 24 marzo, per i responsabili Haccp. Consegnato un nuovo manuale

Lodovica Vendemiati

Per farsi trovare pronti a una eventuale riapertura dei bar dei centri parrocchiali, Noi Padova propone la formazione online, in due serate, il 23 e 24 marzo, per i responsabili Haccp. «È bene chiarire – sottolinea Gian Raffaele Magnani, incaricato da Noi Padova di redigere i manuali per gli affiliati – che ogni realtà che si occupa di vendita e somministrazione di alimenti deve avere un proprio piano di autocontrollo. Uno dei pilastri fondamentali, così come specificato dalla norma, è la formazione di cui però non vengono dettagliate le modalità. Le autorità sanitarie competenti hanno invitato le categorie di settore a proseguire sulla linea già tracciata cioè effettuare corsi a cadenza triennale della durata di orientativa di tre ore».

Gli argomenti sono tarati in funzione delle reali necessità e quindi differenziati in base alle esigenze della sagra/cucina e bar. In tale ottica stati differenziati in corsi per addetti, responsabili di bar e della sagra. Diviene fondamentale che alla formazione dei responsabili partecipino due persone: il responsabile

e il sostituto. «È fondamentale che siano in due – chiarisce Magnani – perché essendo volontari, possono assentarsi, essere in ferie, non essere sempre presenti. Da qui la necessità di avere sempre un sostituto».

La partecipazione è richiesta in particolare per i circoli che hanno effettuato l'ultima formazione nel 2018. A tutti viene consegnato anche un nuovo manuale, un documento aggiornato secondo tutti i canoni di legge in vigore. Cosa c'è di nuovo in questa formazione in partenza e nel nuovo manuale? Innanzitutto non è sufficiente possedere una copia del manuale, ma è necessario che il responsabile e sostituto sappiano usarlo, assicurando quindi che tutte le procedure siano effettuate correttamente, per evitare sanzioni e rischi di malattie trasmesse da alimenti. «È stato poi affrontato il problema della gestione di una pandemia – sottolinea Magnani – Nel piano si ha un cenno generale ed il rimando a un specifico protocollo di comportamento sulla corretta gestione della ristorazione in emergenza Covid 19. Un documento in continuo aggiornamento che attende le ultime precisazioni e norme da parte del Governo prima di vedere la luce».

Quali sono i punti deboli che gestisce il servizio bar di un centro

parrocchiale deve tenere d'occhio? «L'aggiornamento del documento – continua Gian Raffaele Magnani – riguarda diversi ambiti fra cui si introdotta la procedura sulla corretta gestione dell'acrilammide per gli alimenti amidacei sottoposti a cottura errata. Nelle lista di alimenti a rischio l'attenzione va posta in particolare su tre prodotti: caffè, patatine fritte e riscaldamento di panini e brioches ecc. Sono fornite delle tabelle da esporre affinché il consumatore in funzione alla cottura dell'alimento possa capire se il cibo sia a rischio oppure no. Un capitolo a parte, ma molto importante, sono invece le produzioni casalinghe. Su ciò bisogna essere molto vigili e severi». Torte fatte in casa, giardiniera o verdure sott'olio di produzione casalinga infatti, non possono essere somministrati o venduti. «La casa – chiarisce Magnani – non è un'attività registrata dalla Ulss. Non c'è tracciabilità delle materie prime, non se ne conosce l'idoneità, gli allergeni, le prassi igieniche. Le statistiche sanitarie dicono che la casa è il primo luogo di insorgenza di Mta (malattie trasmesse da alimenti). Meglio quindi evitare problemi». Il nuovo manuale viene inviato in formato Pdf a ciascun circolo che assolve alla formazione necessaria.

ALIMENTI FATTI IN CASA

«Un capitolo a parte, ma molto importante, sono invece le produzioni casalinghe – sottolinea Gian Raffaele Magnani – La casa non è un'attività registrata dalla Ulss. Non c'è tracciabilità delle materie prime, non se ne conosce l'idoneità, gli allergeni, le prassi igieniche. Le statistiche sanitarie dicono che la casa è il primo luogo di insorgenza di Mta-malattie trasmesse da alimenti. Meglio quindi evitare problemi».



La formazione è obbligatoria per tutte le realtà che si "occupano" di alimenti, come i bar dei centri parrocchiali