

il pasticciere e GELATIERE ITALIANO

COVER STORY



**DI CARLO // DEBIC SINERGIE VINCENTI
PER OBIETTIVI D'AVANGUARDIA**



Powered by



Per le mani dei professionisti



**NOVITÀ
REALTÀ
AUMENTATA**

Inquadra la cover
e vivi l'esperienza.
Scopri come
a pag. 7



**PASTRY SPECIAL
DELIVERY: LA CHIAVE
DI PRESENTE E FUTURO**



**DOSSIER SANIFICAZIONE
GUIDA TEORICO-PRATICA,
ESPERTI E SOLUZIONI**



DOSSIER SANIFICAZIONE E PREVENZIONE

**LA SITUAZIONE ATTUALE
RICHIEDE INTERVENTI SERI
E ALTRI MODI DI INTENDERE
LA SANIFICAZIONE, ANCHE
E SOPRATTUTTO IN AMBITO
ALIMENTARE. UN NUOVO
SISTEMA INTEGRATO PER
IMPRESE, LAVORATORI,
CONSUMATORI: ECCO COSA
SAPERE PER CAPIRE E AGIRE
NEL MODO GIUSTO**

Di **Massimo Artorige Giubilesi**
Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari
Lombardia e Liguria e della FCSI Italian Unit; Direttore
Scientifico ed Esperto di Sicurezza Alimentare

Foto **Adobe Stock**

Prevenzione e protezione, igiene e sicurezza insieme con efficacia dei trattamenti e riduzione dell'impatto ambientale, sono divenuti, nel recente decennio, argomenti all'ordine del giorno da parte dell'opinione pubblica e di grande attenzione da parte delle Istituzioni. Oggi più che mai, l'argomento sanificazione assume importanza cruciale in quanto le attività alimentari esercitate in laboratori artigianali o semi-industriali si configurano come processi discontinui sotto il profilo gestionale e vulnerabili sotto il profilo igienico-sanitario. L'analisi del rischio è il fondamento per progettare e attuare un Piano della Sicurezza efficiente ed efficace.

UN SISTEMA INTEGRATO DI PROCEDURE

La sanificazione in campo alimentare (produzione, distribuzione, vendita, ristorazione) deve essere approcciata come un vero e proprio sistema integrato di procedure complesse, attrezzature e prodotti specifici, dispositivi di protezione igienica e di sicurezza per gli addetti, non dimenticandoci della necessità di test rapidi e analisi di laboratorio e, non per ultimo, dei controlli sanitari. La non osservanza delle disposizioni di legge in materia di sanificazione può condurre a pesanti sanzioni amministrative e penali (condizioni igienico-sanitarie non conformi, alimenti in cattivo stato di conservazione, presenza di infestanti, potenziale danno alla salute pubblica) dalle quali gli operatori escono colpiti nell'immagine e nel portafoglio.

IL NEMICO DA COMBATTERE

Ogni Piano di sanificazione deve essere validato all'interno del Sistema di gestione della sicurezza alimentare e ambientale con test rapidi di routine e con tamponi di superficie analizzati in laboratori accreditati. Il nemico da combattere si chiama "biofilm microbico", una comunità biologica inglobata in una matrice lipo-proteica prodotta dagli stessi microrganismi, in grado di aderire ad una superficie e permettere la loro colonizzazione e sopravvivenza in ambienti ostili, come ad esempio la capacità di produrre spore o di dare luogo a ceppi resistenti o di resistere per ore o giorni su differenti superfici (così anche i virus).

LA SITUAZIONE ATTUALE: UNA FILIERA DEL VALORE

La recente emergenza sanitaria dovuta al Covid-19 ci insegna che non possiamo permetterci di avere atteggiamenti superficiali e approssimativi riguardo la sanificazione nell'ambito alimentare e, nonostante il fatto che ad oggi non ci siano evidenze scientifiche che il virus si possa trasmettere attraverso il cibo, la responsabilità degli OSA rimane fondamentale. A prescindere dalla verità delle profezie degli scienziati che ipotizzano una lunga convivenza con il Coronavirus, allertandoci anche sulla possibilità che in futuro emergeranno altre pandemie, il concetto di prevenzione, salute e sicurezza "certificata", diventerà un must per la reputazione delle imprese ed una garanzia per i clienti. In questo conte-

UN PROTOCOLLO ANCHE PER L'ARTE BIANCA

a cura di AFIDAMP

L'Associazione, che riunisce fabbricanti e distributori di macchine e strumentazioni per il cleaning professionale - ha sviluppato dei protocolli di sanificazione per specifici ambienti di lavoro scaricabili dal sito istituzionale www.afidamp.it.

Gli ambienti in cui si utilizzano farine e alimenti in polvere sono, ovviamente, particolarmente polverosi e va quindi considerato l'uso di aspirapolveri specifici. Un altro punto importante è la presenza di alimenti freschi. Il freddo non basta a contenere contaminazioni batteriche e il ruolo dell'operatore è fondamentale: deve essere informato su come mantenere sempre una conservazione adeguata dei cibi e su come pulire al meglio le superfici, sempre con prodotti professionali e certificati ad uso alimentare, che sanifichino senza rovinare le macchine né contaminare i prodotti. Una guida per la pulizia nella ristorazione.

Le pratiche di sanificazione corretta sono note da tempo e AFIDAMP ha realizzato la seconda edizione della Guida Pratica "La pulizia nella ristorazione", con il contributo e i suggerimenti di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi. In questa guida, vengono approfonditi tutti gli aspetti di igiene legati sia agli spazi di lavoro, sia a quelli dedicati ai clienti. La guida vede anche il supporto di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, FCSI Italia - Foodservice Consultant Society International e OTALL - Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria. Sempre in collaborazione con FIPE, sono stati realizzati alcuni brevi decaloghi per l'igiene di cucine e bagni dei pubblici esercizi e uno specifico per i bar, quest'ultimo in condivisione anche con Codacons.

NON OSSERVARE LE DISPOSIZIONI DI LEGGE IN MATERIA DI SANIFICAZIONE SIGNIFICA RISCHIARE IN TUTTI I SENSI, NON ULTIMO QUELLO ECONOMICO - PESANTI SANZIONI AMMINISTRATIVE E PENALI - E DI IMMAGINE

LE PRECAUZIONI OPERATIVE DI IGIENE E SICUREZZA IN FASE DI SANIFICAZIONE

- conservare i prodotti chimici in armadi chiusi e identificati
- tenere a disposizione scheda tecnica e di sicurezza di ogni prodotto chimico
- non miscelare i prodotti chimici e utilizzare contenitori identificati
- allontanare e proteggere tutti gli alimenti nella zona da sanificare
- indossare abbigliamento, calzature e DPI (guanti, mascherine, occhiali)
- usare panni monouso o lavabili a 80°C (microfibre, viscosa)
- accertarsi che i prodotti chimici siano compatibili con i materiali da sanificare
- rispettare metodi di utilizzo e tempi di contatto dei prodotti
- non utilizzare getti d'acqua diretti sulle parti elettriche
- prima di disinfettare occorre eliminare lo sporco organico
- si possono utilizzare prodotti senza risciacquo, ma devono essere certificati
- controllare la lavastoviglie (prelavaggio/lavaggio 50°C-55°C, risciacquo 80°C-85°C)
- asciugare e proteggere le attrezzature da polvere e contaminazioni
- trattare l'aria degli ambienti con lampade bio ossidanti e generatori di ozono
- effettuare i trattamenti di prevenzione e lotta contro gli infestanti (parassiti, insetti, roditori)



sto, il settore food, ma anche quello foodservice&hospitality devono concentrarsi ancora di più, incidendo profondamente sulle procedure applicate, sui controlli analitici interni di efficacia dei sistemi adottati, sulla formazione del personale, creando “la filiera del valore” da condividere con partner, istituzioni, clienti, per il benessere del singolo e della collettività.

LA FIGURA DELL'OPERATORE NELLA SANIFICAZIONE

Il Reg. CE 178/2002 definisce l'OSA (Operatore del Settore Alimentare) come “la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il

proprio controllo” e il Reg. CE 852/2004 attribuisce all'OSA la responsabilità della sicurezza alimentare in tutto il processo produttivo, da attuare attraverso il Sistema HACCP.

A sua volta, l'OSA può delegare ad un Responsabile aziendale o esterno, dotati di adeguata formazione e competenza, la responsabilità operativa di applicare e controllare le procedure relative all'autocontrollo alimentare.

Quindi è importante distinguere le attività di disinfestazione (pest management) dove è richiesto il requisito tecnico del “preposto alla gestione tecnica” (DM n° 274/1997) e le attività di disinfestazione possono essere esercitate da imprese di pulizia, senza possedere tali requisiti.

CHIMICA O INNOVAZIONE? DUE SANIFICAZIONI A CONFRONTO

NEGLI AMBIENTI E SULLE SUPERFICI EMERGONO I VANTAGGI DELLE NUOVE SOLUZIONI. INOLTRE, LE TECNOLOGIE DI NATURA FISICA (VAPORE SATURO UMIDO, BIO OSSIDANTI, OZONO) AMPLIFICANO E RENDONO PERMANENTE L'EFFICIENZA DELLA SANIFICAZIONE CON PRODOTTI CHIMICI

LA SANIFICAZIONE TRADIZIONALE DI TIPO CHIMICO

Vantaggi: ampio spettro d'azione su sostanze organiche e biologiche, efficacia medio-alta, costo contenuto, formazione- addestramento per il personale, applicazione delle procedure HACCP, validazione dell'efficacia dei trattamenti, controlli periodici.

Trattamento delle attrezzature e delle superfici di contatto alimentare:

- rimozione dei residui visibili (carta, pennello, aspiratore)
- detergenza e risciacquo veloce
- disinfezione e risciacquo accurato
- asciugatura (panno in microfibra o viscosa, aria compressa)
- protezione delle parti esposte delle attrezzature (teli in polietilene)

Azione dei detergenti

- eliminano lo sporco organico (alcalini ph 10-11)
- eliminano lo sporco inorganico (acidi ph 3-4)
- riducono la carica microbica totale

Azione dei disinfettanti (PMC)

- eliminano la carica microbica totale residua
- eliminano i microrganismi patogeni e quelli alteranti

Disinfettanti ad ampio spettro (PMC) efficaci contro batteri, muffe, spore, virus:

- alcol etilico o n-isopropilico > 70%
- perossidi (acqua ossigenata, acido peracetico)
- clorossidanti elettrolitici
- Biguanidi
- benzalconio cloruro
- triammine (polialchilammine)

Ripartizione del costo di sanificazione tradizionale (media %)

- 50% manodopera
- 18% acqua
- 7 % energia elettrica
- 15% prodotti chimici, materiale di consumo, macchine, attrezzature
- 10% consulenze, formazione, audit, analisi, test rapidi

LA SANIFICAZIONE INNOVATIVA DI TIPO FISICO

Vantaggi: ampio spettro d'azione su sostanze organiche e biologiche (batteri, spore, virus), elevata efficacia, basso costo, facilità di utilizzo anche da personale non specializzato, semplificazione delle procedure HACCP, riduzione dei costi di gestione;

Trattamento delle superfici di contatto alimentare: può essere fatto anche in co-presenza di attività alimentari in quanto non si usano prodotti chimici di alcuna natura; gli apparecchi portatili producono vapore saturo umido a 160°C-170°C e sono dotati di aspirazione, pertanto sono in grado di detergere e disinfettare ogni superficie e materiale e raggiungere punti delle attrezzature difficilmente accessibili;

Trattamento dell'aria confinata: può essere fatto in presenza o in assenza di persone; gli apparecchi mobili o centralizzati sull'impianto sono in grado di eliminare sostanze organiche odorose, contaminanti chimici e biologici (batteri, spore, virus); in presenza di persone si usano lampade che producono bio ossidanti (acqua ossigenata, radicali ossidrilici), mentre nel fermo attività si usa un generatore portatile temporizzato per 40 minuti che produce 7 mg/ora di ozono puro.



PRODOTTI, INCENTIVI E SOLUZIONI



SIL ADVANCED + SO.GE.SI.

LA MASCHERINA È ECOSOSTENIBILE E SICURA

Per un lungo prossimo futuro, le mascherine ci proteggeranno. Se monouso, causerebbero seri problemi di approvvigionamento e impatto ambientale. Quelle in tessuto riutilizzabili, presentano però uno svantaggio: per essere sicure devono essere lavate frequentemente in modo appropriato, con processi che ne salvaguardino la durata e ne garantiscano la sicurezza. Per questo Sil Advanced e So.Ge.Si. hanno messo a punto un programma di lavaggio e disinfezione delle mascherine riutilizzabili. Al cliente vengono forniti contenitori dedicati per la raccolta e il ritiro è una volta alla settimana, così come le consegne, in buste sigillate da 5 pezzi o in formati diversi, secondo necessità. La consulenza per le migliori soluzioni è garantita da Sil Advanced, azienda all'avanguardia nella risoluzione di problemi complessi. La qualità del servizio è assicurata da So.Ge.Si., azienda certificata del gruppo Schultze Nardi, con oltre 170 anni di storia, e grande esperienza nel lavaggio e la gestione della biancheria ospedaliera.

www.siladvanced.it

www.sogesispa.it

BIOVITAE

LA LUCE BREVETTATA CHE PROTEGGE

È il primo e unico dispositivo brevettato che svolge un'azione microbicide su tutti i batteri, mentre illumina gli ambienti con una luce bianca, sicura per tutti gli esseri viventi. Funziona su tutte le specie di batteri e contrasta la formazione del biofilm batterico con le sue frequenze. È UV free e non produce sfarfallio, la classe energetica A+ riduce le emissioni di CO2. Funziona attraverso una tecnologia brevettata, che impiega la combinazione di alcune frequenze dello spettro visibile in un intervallo che è scientificamente dimostrato essere nocivo per batteri e altri microrganismi: funghi, spore, muffe. In questo modo aiuta anche a minimizzare la quantità

di detersivi chimici. Negli impianti di lavorazione, Biovitae previene il rischio di epidemie di microrganismi patogeni, sia negli alimenti che negli esseri viventi. È un dispositivo medico registrato al Ministero della Salute e può beneficiare di detrazioni e rimborsi.

www.biovitae.it



LE AGEVOLAZIONI FISCALI DELLA SANIFICAZIONE

Il Decreto Legge del 17 marzo 2020, n.18, c.d. Cura Italia prevede anche un credito d'imposta finalizzato alla sanificazione degli ambienti di lavoro. Il cd. bonus sanificazione è un incentivo sotto forma di credito d'imposta, che ha l'obiettivo di garantire che gli ambienti e gli strumenti di lavoro siano sanificati per contenere il contagio da Covid-19. Nell'art. 64 del decreto si specifica a chi è rivolto: soggetti esercenti, attività d'impresa, arte o professione, quindi a tutti i datori di lavoro tenuti a garantire la salubrità dei locali e degli strumenti con ulteriori misure di prevenzione. Il credito è riconosciuto per il periodo d'imposta 2020 e per una somma non superiore a 20.000 euro, fino all'esaurimento dell'importo massimo stanziato per l'anno in corso.

ERREMME

OZONO ECOCOMPATIBILE E SANIFICANTE

L'ozono, con i suoi 3 atomi di ossigeno, è un potente disinfettante riconosciuto dal Ministero della Salute. I piccoli generatori ad ozono come il Vis O3 sono utili per la disinfezione di frutta e verdura: degradano pesticidi, distruggono batteri e inattivano i virus, senza cambiare il gusto e senza rischi per la salute dell'uomo. Se inseriti in piccoli ambienti, disinfettano anche camici, vestiti e tovaglie.

Per i magazzini, sale pranzo e laboratori, i generatori amovibili come OZONO O3 saturano completamente gli ambienti, agendo dove panni e prodotti chimici non arrivano. Dopo le normali azioni di pulizia con prodotti a base di perossido di idrogeno come il Puloxi, l'utilizzo regolare dell'ozono tra un turno e l'altro di lavoro o nelle ore di chiusura dell'attività, tutela la salute di collaboratori e clienti.

www.erremme.it

**DUE NUOVE TECNOLOGIE DA TENERE D'OCCHIO**

Microban® è un principio attivo a base di ioni di argento, nato inizialmente per il settore medicale, e poi concesso ad oltre 200 marchi industriali, tra i quali molti nel campo edile (ad esempio per pavimenti e rivestimenti). Microban® garantisce l'eliminazione del 99,99% dei batteri, così come testato anche dalla Normativa Internazionale ISO 22196. È efficace contro batteri, lieviti, muffe e funghi. L'azione antibatterica è immediata e duratura giorno e notte, senza bisogno di essere attivata con l'azione dei raggi UV.

Airlite è invece una rivoluzionaria tecnologia 100% naturale e 100% italiana, che si applica su ogni tipo di superficie, proprio come una normale pittura. Crea inoltre una potente barriera che impedisce allo sporco presente nell'aria di depositarsi e, allo stesso tempo, distrugge i batteri e blocca la formazione di muco e cattivi odori. La circolazione dell'aria estende i benefici a tutto l'ambiente, mantenendo le pareti e l'interno degli edifici sani e puliti.

www.microban.com/it

www.airlite.it

afidamp

ASSOCIAZIONE FABBRICANTI E DISTRIBUTORI DI
POMPE TECNOLOGICHE PER LA PULIZIA PROFESSIONALE

AFIDAMP

**LA LISTA DEGLI ESPERTI
DEL CLEANING**

Covid-19 è un virus nuovo, del quale sappiamo ancor molto poco. Fortunatamente, il mondo del cleaning professionale da sempre affronta i problemi legati ai microorganismi patogeni e ai virus. Industria alimentare e ambienti sanitari hanno sempre avuto la necessità di pulire prima, e disinfettare poi, ambienti, attrezzature e arredi. È dai principi base ormai consolidati che si deve partire per costruire la sicurezza per la salute nei mesi futuri e occorre conoscere, saper contestualizzare in ogni situazione tali principi. Protagonisti riconosciuti del mondo del cleaning professionale, hanno già a disposizione il know-how necessario: avventurarsi in soluzioni "fai da te", senza l'ausilio di un professionista, può comportare seri rischi per la propria salute, per quella dei collaboratori e per la salute della propria clientela. In Italia il punto di riferimento è Afidamp, l'associazione che unisce i produttori e i distributori di macchine, prodotti chimici e attrezzature. Nel sito è possibile trovare la lista dei distributori su tutto il territorio italiano. www.afidamp.it

SEGUICI SU

WWW.ITALIANGOURMET.IT

[@ITALIANGOURMET.IT](https://www.facebook.com/italiangourmet)

[@ITGOURMET](https://www.instagram.com/itgourmet)

