

PUBBLICI ESERCIZI CONSULENZE, SOPRALLUOGHI E CONSIGLI. E UN ADESIVO CHE CERTIFICA IL PERCORSO SEGUITO

Cibi igienici e sicuri: da Ascom un aiuto a bar, ristoranti e alimentari

Un servizio per orientarsi nelle direttive e affrontare con serenità i controlli

Mariagrazia Manghi

Il Ies è il nuovo progetto su igiene e sicurezza messo a punto dal Centro di assistenza di Ascom in collaborazione con le federazioni di categoria dei pubblici esercizi e dei dettaglianti alimentari. Un aiuto concreto per i commercianti del settore, per non trovarsi impreparati sui requisiti normativi in tema di sicurezza alimentare, per restare aggiornati e affrontare con serenità i periodici controlli.

«In un settore delicato come quello alimentare - spiega Claudio Franchini, direttore Area servizi associativi di Ascom - gli esercenti hanno sviluppato un rapporto di fiducia con i consumatori e chiedono il supporto della nostra organizzazione per essere in regola con le norme che si modificano continuamente rispetto ai profili di tracciabilità e di sicurezza dei prodotti».

Ies nasce proprio pensando alla tutela dell'operatore e del consumatore, che cercano qualità e sicurezza, e si avvale della professionalità del Centro di assistenza tecnica di Ascom, che opera in stretto contatto con l'Ausl di Parma.



«Un'iniziativa importante - ha sottolineato Francesco Zilioli, direttore Servizio igiene degli alimenti e nutrizione dell'Azienda Ausl di Parma - Ies permetterà di portare il "Pacchetto igiene" richiesto dall'Europa sul nostro territorio, non sotto forma di un voluminoso manuale, spesso di difficile comprensione, ma semplificato in una serie di norme che gli operatori devono conoscere per il buon funzionamento della loro attività. Per parte no-

stra a chi si occuperà di questo servizio forniremo in modo trasparente le indicazioni su ciò che effettivamente è richiesto in sede di controllo».

Ies è stato pensato per offrire una consulenza modulabile a seconda delle necessità degli esercenti: passo a passo gli operatori saranno affiancati e formati da personale specializzato; le verifiche del manuale di autocontrollo aziendale (comprensivo di Piano Haccp, procedura di rin-

tracciabilità e ritiro/ricambio prodotti) saranno effettuate nel punto vendita, con una frequenza dei sopralluoghi variabile, e verranno quindi suggerite le azioni correttive per far fronte alle non conformità rilevate.

La prova del percorso verrà fornita anche alla clientela con un adesivo che certifica l'adempimento delle buone prassi, che verrà esposto in vetrina. L'adesione al servizio è volontaria, il costo è sui 150 euro annuali. ♦

Cosa verrà valutato

Frigo alla giusta temperatura, pulizie corrette

■ Un tecnico inviato da Ascom, dopo l'accordo con l'azienda associata, svolgerà un sopralluogo nella sede annotando le eventuali non conformità rilevate e suggerendo azioni correttive. Fra queste, la verifica del manuale Haccp, che garantisce la salubrità degli alimenti, la verifica e l'aggiornamento delle competenze degli addetti, cioè della «formazione obbligatoria da alimentarista», la formazione del team Haccp, cioè del gruppo di lavoro titolato a portare avanti le procedure di autocontrollo. Fra le altre buone pratiche promosse, il controllo delle temperature di conservazione degli alimenti, la verifica della corretta applicazione della procedura di rintracciabilità e delle procedure di pulizia e sanificazione di locali e attrezzature.