

# PERCEZIONE DEI PERICOLI ALIMENTARI E DELL'UTILITÀ DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO: UN'INDAGINE TRA GLI OPERATORI DELLA MICROIMPRESA IN PIEMONTE DOPO L'EMANAZIONE DI PROCEDURE REGIONALI SEMPLIFICATE

Davide Vercellino<sup>1</sup>, Valeria D'Errico<sup>1</sup>, Paola Barzanti<sup>1</sup>, Luca Nicolandi<sup>2</sup>, Marcello Caputo<sup>3</sup>, Mauro Negro<sup>4</sup>, Mauro Cravero<sup>5</sup>, Gianfranco Corgiat Loia<sup>5</sup> e Giuseppe Ru<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Struttura di Biostatistica, Epidemiologia e Analisi del Rischio, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Torino;

<sup>2</sup>Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, ASL TO4; <sup>3</sup>Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL CN1;

<sup>4</sup>Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, ASL CN1; <sup>5</sup>Settore Prevenzione e Veterinaria, Direzione Sanità, Regione Piemonte, Torino

**SUMMARY** (*Perception about food safety hazards and usefulness of a food safety management system: a survey among small-business operators in the Piedmont Region (Italy) after the enforcement of simplified procedures*) - In 2015 we investigated on a sample of small-business operators of the meat, dairy and catering sectors the perception about the food safety hazards and the usefulness of a management system. By means of a telephone survey a total of 187 food operators were interviewed (79 butchers, 72 dairy producers, 36 restaurant owners). The main perceived hazards were the biological ones. Among meat operators, 46% (95%CI 35-57) of respondents reported being informed about the existing simplified management procedures, compared to 35% (95%CI 24-47) of dairy producers and 47% (95%CI 31-64) of restaurant owners. Most (77%) of the operators aware of simplified procedures perceived them as a real benefit. In conclusion, we identified a generally positive attitude towards the simplified procedures, but it's still necessary to improve their dissemination at the local level.

**Key words:** food safety; survey; small business

valeria.derrico@izsto.it

## Introduzione

A partire dal 2004, con l'entrata in vigore dei Regolamenti CE 853/04 e 853/04 in materia di igiene degli alimenti, sono stati definiti i requisiti che le imprese del settore alimentare devono soddisfare per tutelare la salute del consumatore, proteggendolo dai pericoli biologici, chimici e fisici ai quali potrebbe essere esposto attraverso l'alimentazione. Ogni operatore del settore alimentare (OSA) deve quindi implementare nella propria azienda un piano di autocontrollo (PA), cioè un sistema di gestione per la sicurezza alimentare che garantisca l'ottemperanza ai requisiti di legge. Questo piano viene solitamente descritto in un apposito manuale e si compone di: requisiti generali in materia d'igiene e procedure basate sui principi del sistema HACCP (hazard analysis and critical control points). I requisiti generali vengono comunemente definiti "programmi prerequisito" e rappresentano i presupposti strutturali e gestionali per poter garantire che l'attività si svolga in condizioni idonee alla produzione di alimenti (ad esempio, caratteristiche di locali e attrezzature, formazione del personale, procedure di pulizia e disinfezione). Il sistema HACCP si basa invece su attuazione e monitoraggio di fasi del processo produttivo che permettano di ridurre i rischi per il consumatore. La legislazione nazionale prevede, inoltre, che gli OSA svolgano una verifica periodica della corretta attuazione delle procedure di autocontrollo, tramite controlli sia visivi sia analitici, documentandoli attraverso registrazioni che devono riportare i risultati dell'attività di verifica.

Per le microimprese realizzare un PA è difficile, a causa delle scarse risorse economiche e di personale (1-3). Tuttavia, proprio nelle piccole aziende, i regolamenti europei prevedono la possibilità di applicare procedure di autocontrollo semplificate che nel 2012 la regione Piemonte ha codificato con l'emanazione di un proprio atto (4), basato su indicazioni della Commissione Europea (5). Nello specifico, per le microimprese dove l'analisi dei pericoli lo consente, si prevede che gli OSA possano limitarsi a implementare programmi prerequisito, senza sviluppare necessariamente un sistema HACCP. Inoltre, si stabilisce che tutte le microimprese possano ridurre le registrazioni effettuate per la verifica dei prerequisiti, limitandole alle sole non conformità, e il numero di unità campionarie per le analisi microbiologiche effettuate in autocontrollo.

Obiettivo del nostro studio era di valutare un campione di microimprese alimentari del Piemonte per determinare: a) la percezione degli operatori in merito ai pericoli potenzialmente associati agli alimenti; b) la loro opinione sull'utilità del PA; c) la loro conoscenza delle possibilità di semplificazione consentite dalla legislazione piemontese.

## Materiali e metodi

Abbiamo intervistato telefonicamente un campione di OSA delle microimprese dei settori carne (macelli, macellerie e gastronomie), latte (caseifici e gelaterie) e ristorazione pubblica (bar, trattorie e ristoranti), utilizzando un questionario standardizzato.

Le microimprese partecipanti allo studio sono state selezionate dall'anagrafe sanitaria piemontese che già identificava la tipologia "microimpresa", sulla base del numero di dipendenti (<10 unità) e del bilancio aziendale (<2 milioni di euro), come da norme comunitarie. Nello specifico, abbiamo effettuato un campionamento casuale, stratificato per ASL e partendo da un database che annoverava 528 microimprese nel settore carne, 397 nel settore latte e 25.950 nella ristorazione. La numerosità campionaria programmata era di 90 interviste per ognuno dei 3 settori coinvolti, in modo tale che, con un livello di confidenza del 95%, l'errore di stima per le risposte ottenute separatamente per ciascuno dei settori fosse compreso nel range 4,5-10,5%.

Il questionario comprendeva principalmente domande chiuse ed era costituito da due parti. La prima (15 domande) era specifica per ciascuno dei tre settori, al fine di raccogliere informazioni generali sull'attività. La seconda (35 domande), comune a tutte le aziende, indagava le tematiche obiettivo specifico dello studio. Le singole domande sono state formulate sulla base dell'esperienza degli autori e poi in parte modificate, dopo una fase di test del questionario che ha coinvolto 5 microimprese del settore carne, 4 del settore latte e 5 della ristorazione. Per massimizzare il tasso di risposta, abbiamo inviato una lettera a tutte le imprese campionate, spiegando le finalità del progetto e invitando alla partecipazione. Inoltre, per garantire il raggiungimento della numerosità campionaria prevista, abbiamo costruito un elenco di possibili sostituti- ►

ti, ipotizzando un tasso di partecipazione dell'80%. Hanno condotto le interviste due veterinari con formazione specifica in materia di sicurezza alimentare. Il tasso di risposta è stato determinato rapportando il numero di intervistati al totale degli OSA che è stato possibile contattare telefonicamente.

I dati ottenuti sono stati organizzati in un apposito database, quindi è stata eseguita un'analisi descrittiva della distribuzione di frequenza delle risposte, stratificate per settore di attività. L'estrazione del campione e l'elaborazione dei dati sono stati eseguiti con il software STATA®/SE 14.1 (6).

## Risultati

Nel periodo marzo-luglio 2015 abbiamo intervistato 187 operatori di microimprese alimentari, così suddivisi: 79 nel settore carne (tasso di risposta 88%; 90 operatori contattati), 72 nel settore latte (tasso di risposta 95%; 76 operatori contattati) e 36 nella ristorazione (tasso di risposta 75%; 46 operatori contattati). La più bassa numerosità ottenuta rispetto al previsto ha determinato una minor precisione nelle stime, evidente nell'ampiezza degli intervalli di confidenza. La durata media dell'intervista è stata di 15 minuti.

Il PA era implementato nella quasi totalità delle imprese partecipanti (un solo rispondente ha segnalato di non sapere se nel proprio stabilimento fosse applicato un PA). Considerando gli intervistati, nell'84% dei casi abbiamo intervistato il responsabile dell'autocontrollo, mentre negli altri casi abbiamo coinvolto il proprietario dell'impresa (9%) oppure un dipendente generico (7%).

In generale, si osserva un buon accordo nelle risposte ottenute separatamente dagli operatori dei tre settori. Tra i pericoli potenzialmente associati agli alimenti (Tabella 1 - Percezione dei pericoli potenzialmente associati agli alimenti secondo gli operatori dei diversi settori. *È possibile consultare online la Tabella 1 nella versione estesa del BEN*), gli operatori considerano di maggiore rilevanza sanitaria quelli di natura biologica (segnalati da circa tre quarti dei rispondenti, considerando il dato medio sulle tre filiere); seguono per numero di segnalazioni i pericoli chimici, mentre i pericoli fisici vengono considerati come poco rilevanti da tutte e tre le categorie di operatori. Sempre in relazione alla propria attività produttiva, circa un intervistato su dieci non sa indicare neanche un pericolo che percepisca come rilevante per la salute pubblica.

Più di due terzi degli intervistati ritiene che il PA sia utile per superare i controlli ufficiali, ma anche per produrre alimenti sani e per la formazione del personale (Tabella 2 - Opinioni degli operatori sull'utilità del piano di autocontrollo. *È possibile consultare online la Tabella 2 nella versione estesa del BEN*); viene invece giudicata limitata l'utilità dell'autocontrollo come mezzo per valorizzare i prodotti agli occhi del consumatore.

La possibilità di semplificare il PA è nota a circa la metà degli intervistati nei settori carne e ristorazione, mentre nel settore latte è nota a circa un terzo dei rispondenti (Figura - Percentuale di operatori a conoscenza della semplificazione per l'autocontrollo (n. 78). *È possibile consultare online la Figura nella versione estesa del BEN*). Sul totale degli intervistati che conoscono la semplificazione, il 77% identifica questa opportunità come un alleggerimento degli adempimenti necessari per l'autocontrollo, anche se solo il 56% aveva già semplificato il proprio PA.

## Discussione

Grazie all'indagine presso gli operatori delle microimprese alimentari, disponiamo oggi di un quadro inedito in merito alla loro percezione dell'utilità del PA e dei potenziali pericoli per la salute del consumatore. Limite del presente studio è il mancato raggiungimento della numerosità campionaria programmata, a causa della difficoltà nel reperire i contatti telefonici aggiornati delle imprese; questo fatto ha determinato una precisione delle stime inferiore a quanto desiderato.

Per quanto concerne i pericoli potenzialmente associati agli alimenti, l'attenzione degli OSA si concentra soprattutto sui pericoli di natura biologica, ma non è certo se ciò dipenda da una reale valutazione del rischio o da una limitata conoscenza delle altre tipologie di pericolo. Inoltre, considerando la non trascurabile percentuale di intervistati che non ha saputo rispondere alla relativa domanda, sembrerebbe utile caratterizzare le competenze degli operatori, per rispondere meglio a specifici bisogni formativi.

Nelle microimprese è maturata una buona consapevolezza dell'utilità del PA, anche se gli intervistati ritengono che questo strumento sia utile per l'adempimento ai requisiti di legge, piuttosto che per la promozione della qualità dei prodotti alimentari e quindi per favorire la fiducia del consumatore. Sulla base dei risultati ottenuti, risulta importante offrire supporto agli OSA per consolidare la loro fiducia nel PA, ottimizzandone le procedure per concentrare le risorse disponibili

in azioni efficaci per la sicurezza alimentare; le iniziative normative per la semplificazione vanno proprio in questa direzione. La semplificazione dell'autocontrollo prevista dal provvedimento piemontese ha incontrato una risposta favorevole da parte degli OSA, tuttavia appare necessario migliorarne la pubblicizzazione sul territorio e sostenerne l'applicazione. A tal fine, potrebbero essere utili il coinvolgimento delle associazioni di categoria e la stesura di un documento di sintesi sulle opportunità di semplificazione, strutturata sulla base di esempi pratici.

Le informazioni ottenute potranno essere utilizzate a livello nazionale per orientare la formazione degli OSA e per sviluppare protocolli di semplificazione dell'autocontrollo in linea con le indicazioni comunitarie e con le aspettative del tessuto produttivo. ■

## Riferimenti bibliografici

1. Taylor E. HACCP in small companies: benefit or burden? *Food control* 2001;12(4):217-22.
2. Vela AR, Fernández JM. Barriers for the developing and implementation of HACCP plans: results from a Spanish regional survey. *Food Control* 2003; 14(5):333-7.
3. Violaris Y, Bridges O, Bridges J. Small businesses—big risks: current status and future direction of HACCP in Cyprus. *Food Control* 2008;19(5):439-48.
4. [www.regione.piemonte.it/governo/bollettino/abbonati/2012/47/attach/dddb200000692\\_830.pdf](http://www.regione.piemonte.it/governo/bollettino/abbonati/2012/47/attach/dddb200000692_830.pdf)
5. [http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety\\_food-hygiene\\_legis\\_guidance\\_haccp\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_food-hygiene_legis_guidance_haccp_en.pdf)
6. StataCorp. 2015. Stata Statistical Software: Release 14. College Station, TX: StataCorp LP.

## Dichiarazione sui conflitti di interesse

*Gli autori del presente fascicolo dichiarano che non esiste alcun potenziale conflitto di interesse o alcuna relazione di natura finanziaria o personale con persone o con organizzazioni che possano influenzare in modo inappropriato lo svolgimento e i risultati di questo lavoro.*

### Comitato scientifico, ISS

A. Bella, C. Donfrancesco, C. Faralli, A. Filia, L. Galluzzo, C. Giambi, I. Lega, L. Penna, P. Luzi, M. Maggini, S. Mallone, L. Nisticò, L. Palmieri, P. Barbairol, P. Scardetta, S. Spila Alegiani, A. Tavilla, M. Torre

### Comitato editoriale, ISS

P. De Castro, C. Faralli, M. Maggini, A. Spinelli

### Istruzioni per gli autori

[www.epicentro.iss.it/ben/come-preparare.asp](http://www.epicentro.iss.it/ben/come-preparare.asp)

e-mail: [ben@iss.it](mailto:ben@iss.it)