

***LA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
NELLE ATTIVITA' AGRITURISTICHE
E NELLE PMI***

Dott.ssa Antonella De Gregorio

***ASL LATINA
Servizio Igiene Alimenti Origine Animale***

Giuliano di Roma 18/11/22

Siamo nella giungla sbagliata!!

Immaginate di essere in una giungla

c'è un gruppo di professionisti che creano un sentiero
all'interno della giungla a colpi di machete.
questi sono coloro che agiscono, quelli che risolvono i
problemi nel frattempo si aprono la strada nel
sottobosco tagliando arbusti e liane

...Siamo nella giungla sbagliata!!

A seguire i **vari manager** che affilano i loro machete,
scrivono manuali organizzativi e procedure,
introducono tecnologie innovative e fissano orari di
lavoro e programmi di svago per i collaboratori

...Siamo nella giungla sbagliata!!

il leader è

quello che ha

**sale sull'albero più alto esamina l'intera situazione
e grida**

"siamo nella giungla sbagliata".

**E sapete cosa rispondono gli impegnati efficienti
lavoratori**

"stai zitto noi stiamo facendo progressi!!"

Perché un Regolamento sulla cultura della sicurezza alimentare?

Perché il legislatore ha capito che quello che è stato fatto fino ad ora sull'argomento ha definito grandi principi, regole e procedure ma pochissimi risultati (sicuramente non i risultati sperati).

COSA CI VUOLE DIRE IL LEGISLATORE

- 1) Abbiamo sbagliato strategia: la SA inizia dal Top management (la CSA è un problema di Leadership di Visione)
- 2) Parlando di SA parliamo di Salute
- 3) dobbiamo cambiare strategia !!!!

**la psicologia umana è molto più
complessa:**

La Sicurezza alimentare

Deve andare oltre le regole formali e
vivere all'interno della cultura
aziendale

...CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Per incorporare la SA alla cultura organizzativa
Dobbiamo fare in modo che diventi

- 1)Un modus vivendi dell' OSA**
- 2)Un modus operandi dell'azienda**

...CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

...la sola formazione non è sufficiente
A far sì che i dipendenti

Interiorizzino e praticino
Costantemente

COMPORTAMENTI CORRETTI!!!

...CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Finché la **sicurezza alimentare** non diventerà
il Core business

**(l'attività principale che queste aziende
svolgono e sulla quale si indirizzano i loro
maggiori investimenti.)**

di ogni **INDUSTRIA ALIMENTARE** ,
uno dei principi guida, uno dei valori cardine della
Vision aziendale
vi dico che non funzionerà!!!

I dati dell'OMS nella regione Europa

- Ogni minuto 44 persone si ammalano per malattie trasmesse da alimenti MTA
 - Più di 23 milioni l'anno
 - 4700 persone perdono la vita per le MTA
- E..... allora forse eravamo nella giungla sbagliata!!!

...CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Il carico complessivo delle malattie di origine alimentare
nella regione Europea

E' stimato in 413.020
anni di vita regolabili per disabilità

L'anno di vita corretto per disabilità

L'anno di vita corretto per disabilità (disability-adjusted life year, DALY)

- . Un DALY può essere visto come un anno perso di vita “in salute”.**

Così è successo con la sicurezza alimentare
individui, gruppi e società commerciali,
sono state occupate ad aprirsi la via attraverso il
sottobosco senza rendersi nemmeno conto di
trovarsi nella giungla sbagliata.
(piani di autocontrollo , procedure , istruzioni,
certificazioni volontarie , informazioni ore ed ore)

...Siamo nella giungla sbagliata!!

Uno studio del 2019 di un gruppo di lavoro
GFSI (global food safety initiative)
ha raccomandato un miglioramento delle prestazioni
di SA combinando :
**scienza culturale, scienza sociale e scienza
alimentare**

SAPETE QUAL E' IL PARADOSSO

E QUALE IL PARADIGMA ??

Il paradosso è che mentre da un lato le malattie trasmesse ad alimenti restano un significativo problema di salute pubblica,
i dati dimostrano che il 97% delle MTA deriva da pratiche alimentari scorrette

IL PARADIGMA SU CUI AGIRE

E'

**che un'adeguata preparazione degli
alimenti, nel rispetto delle buone
prassi di igiene e di fabbricazione,**

**è in grado di prevenire la maggior
parte delle circa 200 malattie
trasmesse dagli alimenti stessi.**

Che cosa vuol dire questo ????

SICUREZZA ALIMENTARE E SALUTE

**vuol dire che per una scarsa
conoscenza, condivisione e
consapevolezza**

**di quelli che sono i rischi legati ad una
non corretta applicazione delle GMP
GHP**

Le MTA
diventano un significativo
problema di salute pubblica
in tutto il mondo

**Se pensiamo però che
la conoscenza e l'applicazione
delle buone prassi igieniche sono
di fatto concetti semplici**

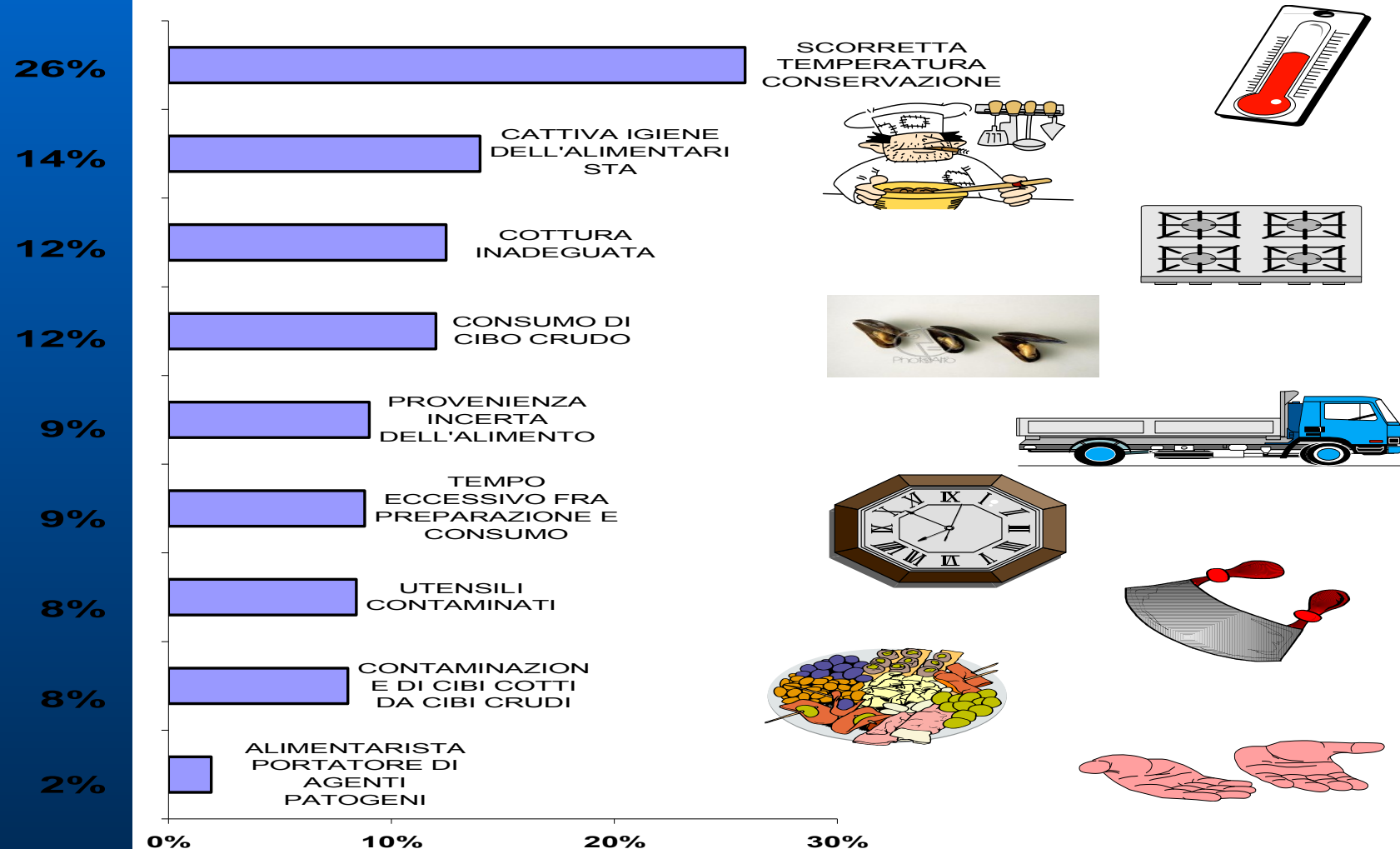
**da capire ed applicare
va fatta un'analisi del motivo per cui
molto spesso queste vengono
disattese.**

**Manca
conoscenza e consapevolezza!!**

5 PUNTI DELL'OMS PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

- 1 ABITUATEVI ALLA PULIZIA
- 2 **Separate gli alimenti crudi dei cotti**
- 3 fate cuocere bene gli alimenti
- 4 Tenere gli alimenti alla giusta temperatura
- 5 **utilizzate solo acqua e materie prime e sicure**

FATTORI FAVORENTI L'INSORGENZA DI M.T.A.



Le IMPRESE ALIMENTARI

Per ridurre le MTA

È necessario che coinvolgano la

Forza lavoro

per cambiare le abitudini non corrette

In abitudini corrette

Facciamo degli esempi:

- a) lo scongelamento di blocchi di carne
sul bancone,**
- b) mantenere un ragù bollente a
temperatura ambiente per farlo
raffreddare**

Facciamo degli esempi:

- c) non lavarsi le mani prima dell'inizio delle lavorazioni**
- d) non sanificare correttamente le superfici a contatto con gli alimenti**
- e) approvvigionamento da fonti non sicure**

E' NECESSARIO
CAMBIARE LA ABITUDINI DELL'INTERA
ORGANIZZAZIONE
(TOP AND DOWN)

**la psicologia umana è molto più
complessa:**

La Sicurezza alimentare

Deve andare oltre le regole formali e
vivere all'interno della cultura
aziendale

DEFINIZIONE DI CSA

"valori, credenze e norme condivise,
che influenzano la mentalità e il
comportamento verso la sicurezza
alimentare, attraverso i singoli individui e
in tutta l'organizzazione aziendale".

**mettere la mano
davanti alla bocca**

mentre si sbadiglia quando siamo nel buio o
lontano da occhi indiscreti vuol dire che
abbiamo interiorizzato quel movimento;

lavarsi le mani

quando torniamo a casa o prima di iniziare
a cucinare casa vuol dire che abbiamo
interiorizzato quel gesto che non ci
impone nessuno!!

così il tipo di comportamento

che i dipendenti di un'azienda adottano
quando non c'è nessuno che li controlla ci
farà capire

IL di livello

di implementazione effettivo che il
sistema di gestione della Sicurezza
alimentare ha raggiunto quell'azienda
(buono o mediocre)

**Quindi prima di intraprendere un lungo e
difficile percorso
per far capire consapevolmente ed
applicare correttamente**

**quelle che sono le corrette norme di
buon comportamento igienico (GMP)**

che deve applicare ogni operatore
a partire
dal top management
bisogna
fare un passo indietro.

...i paradigmi fondamentali

**Dobbiamo CONOSCERE
diversi paradigmi fondamentali
che vanno compresi ed interiorizzati**

SAFER FOOD - BETTER HEALTH

**UN CIBO PIU' SICURO CI GARANTISCE UNA
SALUTE MIGLIORE !!!**

QUANDO PARLIAMO DI
SICUREZZA ALIMENTARE
PARLIAMO DI SALUTE !!!

L'ENTITA' SULLA SALUTE
PUBBLICA

E' PARAGONABILE A QUELLA
DELLA MALARIA O DELL'HIV
AIDS

La salute è per ognuno di noi un valore
un principio di vita
e se dovessi chiedere qui
cosa intendete per salute avrei risposte diverse

“ la nostra personale lente”

Dobbiamo considerare a prendere in esame “la lente” attraverso cui vediamo il mondo, oltre che il mondo che vediamo

Perché la lente stessa **modifica** il nostro modo di **interpretare** il mondo

...QUANTO SIAMO CONDIZIONATI ???

Quanto è forte l'effetto del condizionamento sulle nostre modalità di percezione??

Che dire del condizionamento di un'intera vita??

...QUANTO SIAMO CONDIZIONATI ???

“la lente ” con cui guardiamo il mondo è stata influenzata dalla : famiglia, dalla scuola , chiesa, dall'ambiente di lavoro, amicizie, dai paradigmi sociali del momento storico in cui viviamo

...QUANTO SIAMO CONDIZIONATI ???

tutti questi fattori hanno esercitato su
di noi il loro inconscio e silenzioso
impatto e contributo a conformare i
nostri schemi mentali, i nostri
paradigmi.

Le nostre mappe mentali!!

Quando si parla di salute e SA
dobbiamo

Superare i condizionamenti di
Una vita

Ed imparare ad avere

Un approccio scientifico

LA SALUTE SECONDO OMS 1948

**“La salute è uno stato di completo
benessere**

fisico, mentale e sociale,”

**e non consiste solo in un'assenza
di malattia o d'infermità !!!!!!!**

LA SALUTE SECONDO OMS 1948

**Una persona sana
È una persona al massimo delle sue
potenzialità**

...i tre fondamenti della salute

- 1. una corretta alimentazione*
- 2. una corretta attività motoria (che è il contrario della vita sedentaria)*
- 3. equilibrio psichico: occorre stare bene con se stessi e nella società in cui viviamo*

CHE COSA E' UNA ALIMENTAZIONE ADEGUATA / CORRETTA?



```
graph TD; A[HE COSA E' UNA ALIMENTAZIONE ADEGUATA / CORRETTA?] --> B[Sana alimentazione: scelta consapevole di alimenti adatti con una dieta equilibrata]; A --> C[Apporto di cibo corretto: no alla malnutrizione in eccesso o difetto]; A --> D[Cibo sicuro: che non provochi MTA];
```

**Sana
alimentazione:
scelta
consapevole di
alimenti adatti
con una dieta
equilibrata**

**Apporto di cibo
corretto: no
alla
malnutrizione
in eccesso o
difetto**

**Cibo sicuro:
che non
provochi MTA**

SICUREZZA ALIMENTARE

**LA CORRETTA ALIMENTAZIONE
NON PUO' PRESCINDERE DALLA
SICUREZZA ALIMENTARE**

*Questa non può prescindere dalla
consapevolezza di chi produce ,
trasforma ,distribuisce e somministra
alimenti*

...ALIMENTO SANO

MA CHE COS'E' PER VOI
UN ALIMENTO SANO
SOSTENBILE
E SICURO??

**Un alimento sicuro
è un alimento privo di pericoli
Quindi privo.....**

SICUREZZA ALIMENTARE E SALUTE

**1. di rischi chimici per esempio
presenza di farmaci o residui di
sostanze divergenti,**

**2. Privo di pericoli fisici per esempio
presenza di legno vetro**

SICUREZZA ALIMENTARE E SALUTE

3. privo di pericoli microbiologici
Cioè senza batteri che mi possano
provocare malattie alimentari.

**che le aziende
sono fatte di persone
e che il capitale tangibile rappresenta
solo il 20% del valore di un'azienda**

**perché il capitale intangibile o capitale
umano che ne rappresenta circa l'80%.**

**Dato questo paradigma
sarà alle persone che bisognerà
rivolgersi**

**Maper farlo ogni leader di un gruppo
di lavoro
Deve sapere**

**LA LEADERSHIP NON
E' UNA POSIZIONE AZIENDALE
MA UNA SCELTA!!!**

deve sapere che
con grande umiltà, pazienza e dedizione
dovrà dotarsi di tutte le conoscenze necessarie
per:

- 1. Saper dare la giusta visione che faccia da guida per tutti (SA al centro)
deve cioè trovare la giungla giusta!!!
(altrimenti navigheranno a vista)**

CAPITOLO XI BIS REG.852/04(REG. 382/21)

1)Impegno della direzione e di tutto il personale nella produzione di alimenti sicuri

2)Leadership per impostare la giusta direzione e coinvolgere tutto il personale nelle pratiche di sicurezza alimentare

**2. dovrà Munirsi di tutte le strategie
necessarie per comunicarla ed applicarla,
mantenerla nel tempo**

**(cap. XI bis disponibilità di risorse sufficienti per
garantire la SA)**

In quale modo?

Con una corretta allocazione delle
risorse, compresi finanziamenti,
delle persone

, la direzione dovrà dare una chiara
dimostrazione della sua dedizione alla
sicurezza alimentare

Definire la Vision

**l'atteggiamento dei leader
aziendali nei confronti della
cultura della sicurezza
alimentare avrà un forte
impatto su di essa.**

3. Per comunicare ai propri dipendenti

**in maniera chiara e trasparente e precisa
cosicché non solo possano essere certi che
abbiano capito il loro messaggio ma che si
sentano parte integrante dell'azienda stessa**

CAPITOLO XI BIS (REG. 382/21)

- 1) comunicazione aperta e chiara tra tutto il personale nel settore alimentare, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative**
- 2) garantire che ruoli , responsabilità e autorità siano chiaramente comunicati nel settore alimentare**

4. Per saperli motivare

**perché la sicurezza alimentare
non può essere applicata spot ma
quotidianamente ed in ogni momento della
giornata lavorativa**

**Per mantenere la motivazione
nel tempo
anche quando va tutto male
(perché hanno preso delle buone abitudini)**

CAPITOLO XI BIS (REG. 382/21)

Mantenere l'integrità del sistema di SA quando i cambiamenti sono pianificati ed implementati

Per garantire la CSA
Ci vorrà una
buona , efficace, regolare
Comunicazione aziendale

*"Possiamo senz'altro dire che il
vecchio Criterio di usare con i
dipendenti*

***"Il bastone e la carota"**
è oggi improduttivo.*

....psicologia umana

Ci vorrà:

Lavoro di squadra

Coinvolgimento e
responsabilizzazione del personale

....psicologia umana

verso il lavoro che
Devono svolgere
E sui rischi reali
legati al cibo che manipolano

CAPITOLO XI BIS (REG. 382/21)

Garantire che ruoli e responsabilità

La SA non è una taglia unica per
tutta l'azienda

Tutti i dipendenti devono essere
costantemente motivati

per garantire la continuità di un
comportamento positivo; inoltre devono
essere apprezzati con dei premi rispetto
a chi non lo fa

CAPITOLO XI BIS (REG. 382/21)

**Incoraggiare il miglioramento continuo ,
ove opportuno tenendo conto degli
sviluppi scientifici , tecnologia e
migliori pratiche**

Fornire molti feedback:

*cioè informazioni che mi aiutano a
gestire la prestazione:*

Vado bene, posso migliorare ?

Sia errori ed insuccessi che

Prestazioni positive

Fornire molti feedback:

*che non deve essere un giudizio
personale*

è fondamentale creare una cultura
della misurazione in positivo

CAPITOLO XI BIS (REG. 382/21)

Verificare che i controlli

**Vengano eseguiti puntualmente e in
maniera efficiente e**

Che la documentazione sia aggiornata

è un modo di crescere
professionalmente, non un
controllo punitivo.

La valutazione va fatta per processi
Non sulle persone

Ritengo che sia fondamentale
Per un leader che vuole autonomia
lasciare spazio ai collaboratori più
volenterosi

È fondamentale supportare sempre
la loro motivazione ed ampliare i
loro obiettivi.

l'imperativo di un buon manager è di
non lasciarli scappare.

...troppo spesso succede il contrario

3 PERMETTERE SPAZI DI AUTOSTIMA

Se tutto è prescritto se mi dici
cosa devo fare , quando va fatto
e come va fatto,
..allora l'automotivazione si abbatte

3 PERMETTERE SPAZI DI AUTOSTIMA

Senza autonomia il dipendente non
avrà senso di controllo

.... Per lasciare autonomia bisogna
fidarsi

Learnig organization

.... in un mondo in continuo cambiamento
se educo i miei dipendenti
all'autonomia saranno

Maggiormente predisposti ad adattarsi
durante le emergenze
(vedi covid 19)

LA FORMAZIONE

È indubbio che la formazione è l'elemento cardine di ogni cambiamento culturale

.....esiste un solo bene la conoscenza e un solo male l'ignoranza

LA FORMAZIONE

Dobbiamo fare dei passaggi obbligati per evitare di andare incontro ai precedenti errori

E' necessario fare una formazione che coinvolga tutti

DAL TOP MANAGEMENT

LA FORMAZIONE

dobbiamo in primis

conoscere a livello aziendale il grado di cultura della
sicurezza Alimentare dei singoli individui,

Successivamente sarà necessario stabilire le giuste regole
del gioco nella maniera più chiara e semplice possibile, per
calarle nella realtà aziendale

LA FORMAZIONE

Munendoci dei migliori formatori

che dovranno fare incontri ripetuti nel tempo con i dipendenti soprattutto incontri

con argomenti diversi in base al reparto, al ruolo svolto e ai rischi legati alle loro attività.

LA FORMAZIONE

infatti è fondamentale

Che ogni dipendente capisca

il rischio legato alla sua specifica mansione,

al lavoro che svolge facendo del coaching
individuale o di gruppo,

LA FORMAZIONE

mettendoci a fianco ai lavoratori

mentre fanno determinate
procedure; ..verificare a posteriori
costantemente nel tempo al fine di
garantire una verifica di quanto appreso in
modo positivo

Influenza del gruppo

se ho degli elementi di punta, se ho dei dipendenti che hanno una marcia in più e si comportano bene io cercherò di creare un reparto che mi fa da esempio per tutti

devo creare ambienti dove il dipendente che si comporta in maniera corretta venga apprezzato e non disprezzato

Influenza del gruppo

e non diventi un'eccezione

soprattutto i giovani, imparano anche per
emulazione

nel bene o nel male faranno quello che fanno tutti
anche per non sentirsi diversi.

Influenza del gruppo

È fondamentale capire

che ogni anello della catena è ugualmente
importante

ma dove l'intero sistema funziona le persone con
atteggiamento contrario saranno in minoranza

il danno sarà minore!!!

Conclusioni

"Il cibo è un affare globale con una catena alimentare che avvolge il pianeta.

Un pasto semplice può facilmente contenere ingredienti provenienti da più continenti e la sua sicurezza dipende dalla collaborazione internazionale

Conclusioni

Mantenere il cibo sicuro è, secondo l'Onu, un processo complesso che inizia nella fattoria e finisce con il consumatore.

Conclusioni

Devono essere prese in considerazione tutte le fasi della catena alimentare, dalla produzione, raccolta e stoccaggio alla preparazione e al consumo.

Conclusioni

**LA PANDEMIA DI COVID-19 CI HA SOTTOLINEATO
L'IMPORTANZA DI UN SISTEMA ALIMENTARE
SOLIDO
E RESILIENTE
CHE FUNZIONI IN QUALSIASI CIRCOSTANZA
E SIA IN GRADO DI ASSICURARE AI CITTADINI UN
APPROVVIGIONAMENTO SUFFICIENTE**

Conclusioni

"L'EDUCAZIONE SANITARIA"

**DEVE DIVENTARE UN INTERVENTO
SOCIALE CHE DOVREBBE
TENDERE A MODIFICARE
IL COMPORTAMENTO DI TUTTI NEI CONFRONTI
DEI PROBLEMI DI SALUTE E DELLA SICUREZZA
ALIMENTARE**

Conclusioni

**LA NOSTRA SALUTE
E LA SICUREZZA
ALIMENTARE
SONO NELLE NOSTRE MANI !!!**