

***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 pratichino  
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 iniziative )**  
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**

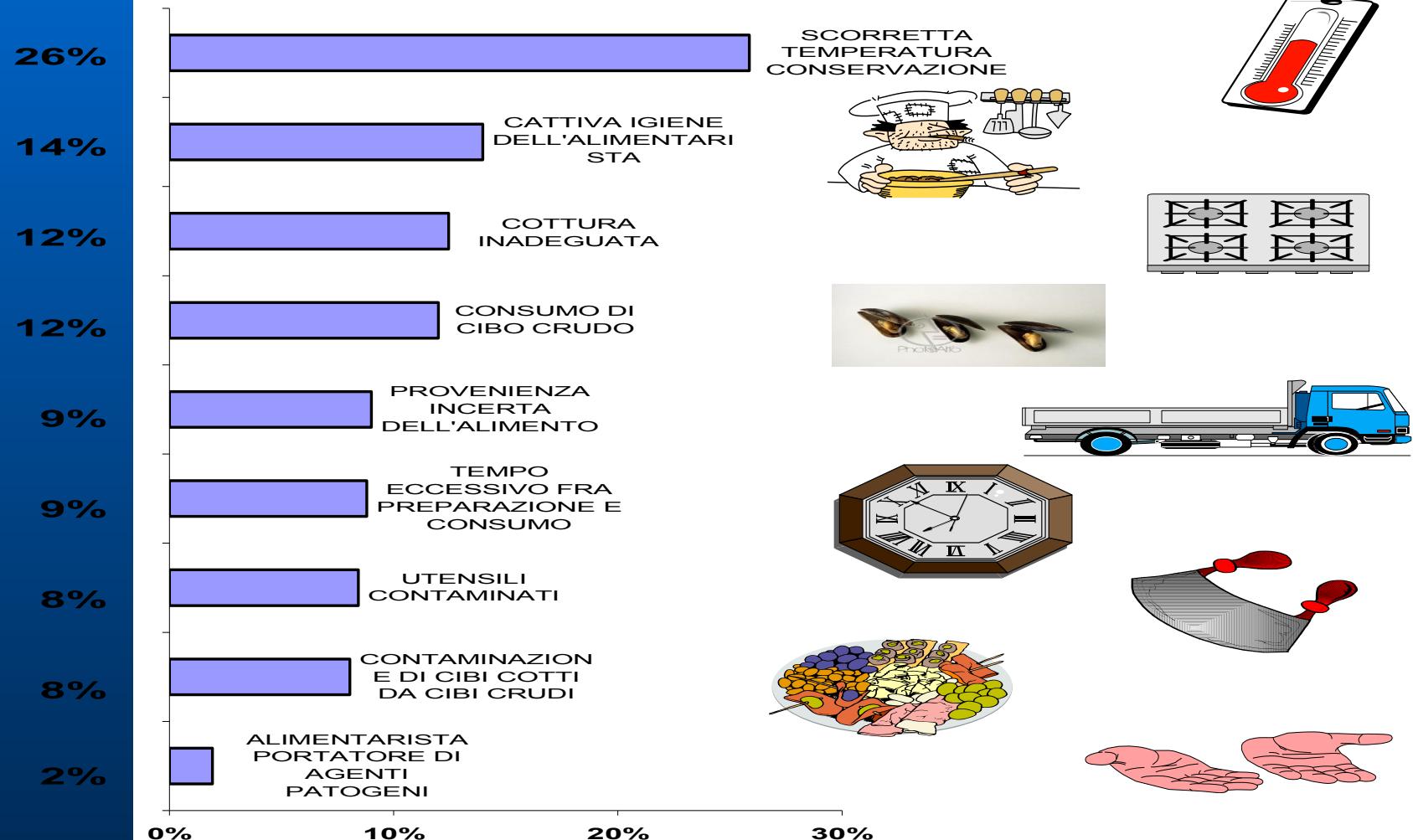
**da capire ed applicare  
va fatta un'analisi del motivo per cui  
molto spesso queste vengono  
disattese.**

**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 HAELTH**

**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?

**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  
SOSTENIBILE  
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**

**Ma ....per 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

**I'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 , efficacie, 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 verrà:  
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 e 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

dobiamo 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 !!!**