Campagna piccoli pastifici 2021

Numero di strutture visitate: 6

Introduzione e obiettivi della campagna

Sul nostro territorio sono presenti pastifici artigianali di piccole dimensioni dediti alla produzione di pasta, pasta ripiena, gnocchi e specialità gastronomiche. Si tratta in particolare di micro-aziende in quanto il numero dei collaboratori si situa tra 1 e 8.

Lo scopo della campagna è stato di condurre delle verifiche sulla presenza di un concetto di autocontrollo, l'idoneità delle derrate alimentari presenti, sull'implementazione corretta di processi e documentazione, e idoneità delle strutture. Sono stati inoltre prelevati alcuni campioni per verificare l'igiene del processo e la qualità microbiologica.

Si è colta l'occasione per verificare la diffusione e applicazione della "Linee direttiva per una buona prassi procedurale per pastifici e raviolifici della Svizzera italiana" (APRSI) concepite sulla base dell'articolo 80 dell'Ordinanza sulle derrate alimentari e oggetti d'uso (ODerr), e approvate da USAV il 31.08.2020.

Basi legali

Ordinanza del DFI sui requisiti igienici ORI. In particolare, i responsabili devono garantire, nell'ambito del proprio controllo autonomo, che siano rispettati i criteri d'igiene del processo, i criteri di sicurezza alimentare e i valori di riferimento per la buona prassi procedurale (art.66 ORI).

Linee guida validate APRSI

Descrizione dei prelievi e parametri analitici

Sono stati prelevati 13 campioni tra pasta, pasta ripiena e gnocchi. Sono stati ricercati:

Parametri microbiologici

- Germi aerobi *mesofili e enterobatteriacee*: indicatori generici dello stato igienico.
- *Escherichia coli*: indicatori di una contaminazione fecale.

- Stafilococchi coagulasi-positivi: Risiedono nel tratto nasofaringeo delle persone o nelle infezioni cutanee e sono dunque un indice di scarsa igiene del personale. Alcuni ceppi producono una specifica enterotossina responsabile di tossinfezioni alimentari.
- *Bacillus cereus*: batterio diffuso nell'ambiente. Il superamento del valore indicativo segnala possibili mancanze nella gestione della catena del freddo o del processo di raffreddamento. Alcuni ceppi producono tossine responsabili d'intossicazioni alimentari, spesso in relazione con riso cotto lasciato raffreddare a temperatura ambiente.

Parametri ispettivi

Per una loro omogenea valutazione è stata creata una check-list ispettiva, comprendente i seguenti punti:

A Autocontrollo
Presenza del Manuale validato o altro manuale equivalente o superiore
CCP identificati nel sistema HACCP
Presenza concetto di rework dei prodotti riutilizzabili in produzioni successive
Presenza di un ricettario che includa tutte le referenze
Formazione ed esperienza del responsabile
Presenza di un piano analitico in conformità al manuale
Criteri secondo cui viene stabilita la data di scadenza del prodotto finito
B Derrate alimentari
Corretta caratterizzazione dei prodotti e corrispondenza a ricetta
Adeguato utilizzo dei marchi
Idoneità alimentare di imballaggi soggetti a pastorizzazione
C Processi e attività
Tracciabilità di merce e prodotti
Stato igienico di locali/ struttura/ personale
Sorveglianza effettiva dei parametri di produzione
Formazione del personale
D Strutture
Calibrazione regolare strumenti di misura

Risultati

Esiti analitici

In due campioni (Lasagne alla bolognese, Ravioli ai funghi porcini), sono stati riscontrati risultati oltre il valore di riferimento della linea settoriale per il parametro "Enterobatteriaceae". Per ambedue si è richiesta un'analisi delle possibili cause e di conseguenza l'applicazione di correttivi adeguati.

Parametri ispettivi

- Autocontrollo

Una sola attività disponeva delle Linee Guida validate di categoria; le altre si sono dotate di un manuale elaborato in proprio o con vecchie versioni non validate delle Linee Guida. A tutte le strutture è stata data l'informazione della necessità di munirsi delle Linee guida validate o di un sistema equivalente o superiore al fine di conformare l'autocontrollo. Solo una struttura dispone di un piano di analisi conforme e commisurato alla propria attività. Tutti hanno potuto presentare un ricettario comprendente la propria gamma di offerte. Il periodo di conservabilità indicato per i prodotti, si è basato su analisi microbiologiche a scadenza o su raffronti con prodotti analoghi presenti sul mercato. Nessuna delle strutture ha presentato problemi di tracciabilità, in relazioni a possibili "rework" (rilavorabilità).

- Derrate alimentari

La metà delle aziende considerate commette errori nella caratterizzazione dei propri prodotti. Le mancanze riguardano: omissione /indicazione non corretta degli allergeni, ingredienti non in ordine decrescente, QUID non indicato, assenza dell'indicazione di alcune provenienze e delle condizioni di conservazione.

In una sola azienda dove si pastorizza il prodotto preimballato non si è valutata l'idoneità d'uso dell'imballaggio.

- Processi ed attività

Solo la metà delle aziende considerate, presenta delle registrazioni sufficientemente implementate e una tracciabilità completa. In un'azienda, benché la parte documentale sia presente, non è stata letta e non è nota a sufficienza.

Nel 33% dei casi, non vi è una scheda di produzione che confermi la corretta ed avvenuta pastorizzazione e raccolga i dati inerenti ogni singola produzione (tracciabilità, tempi di cottura/raffreddamento, ecc). Senza una scheda di produzione, la tracciabilità della pasta ripiena o dei prodotti quali lasagne, risulta complessa e parziale.

Nel 33% delle aziende, l'analisi dei pericoli non risulta adattata alla propria realtà, e vengono applicati flussi di produzioni approssimativi.

Le strutture si sono tutte presentate sufficientemente pulite.

- Struttura

La manutenzione degli strumenti di misura legati ai punti critici di controllo (CCP) non avviene con la dovuta frequenza nel 50% dei casi.

Conclusioni

Questa campagna ha permesso di mettere in luce alcune criticità relative in particolare alla caratterizzazione dei prodotti e all'implementazione del controllo autonomo. Relativamente alla caratterizzazione, è soprattutto importante che gli allergeni presenti nei prodotti siano correttamente dichiarati in etichetta. Per quanto riguarda il controllo autonomo, questo è un obbligo di legge e deve essere garantito in una forma adeguata al rischio per la sicurezza e al volume della produzione. Per queste attività sono disponibili le linee direttive APRSI validate dall'USAV. È tuttavia confortante constatare l'assenza di problemi significativi legati all'igiene o alla sicurezza delle derrate prodotte.

Dipartimento della sanità e della socialità
Divisione della salute pubblica

Laboratorio cantonale
Via Mirasole 22
6500 Bellinzona

tel. +41 91 814 61 11
fax +41 91 814 61 19
dss-lc@ti.ch

www.ti.ch/laboratorio