

## **L'IMPEGNO DELL'INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA A GARANZIA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE DEI PROPRI PRODOTTI**

*Angelo Vittorio Zambrini, Direzione Qualità, Innovazione, Sicurezza, Ambiente, Gruppo Granarolo*

Le aziende alimentari di marca sono particolarmente attente alla qualità dei propri prodotti, a garanzia delle legittime aspettative dei propri consumatori e parimenti a tutela dell'immagine e della reputazione aziendale nonché del valore dei propri marchi.

In un mercato alimentare progressivamente sempre più allargato il consumatore deve poter effettuare scelte consapevoli ed avere accesso a prodotti/marche in grado di offrirgli qualità, fiducia, igiene e salubrità.

Per assicurare elevati standards qualitativi ed un ineccepibile livello di tutela dei consumatori relativamente alla sicurezza d'uso dei propri prodotti l'industria di trasformazione impegna importanti risorse, non limitandosi al proprio perimetro d'azione ma interfacciandosi ed integrando il più possibile gli OSA a monte e a valle. Va rilevato infatti che qualsiasi anomalia riscontrabile sul prodotto una volta uscito dal controllo diretto del fabbricante si riverbera spesso e comunque sul proprietario del marchio.

Quanto sopra è ancor più vero per l'industria lattiero-casearia dovendosi essa confrontare quotidianamente con una materia prima notoriamente delicata - il latte - e frequentemente con prodotti freschi o freschissimi, per propria natura altamente deperibili, la cui durabilità è strettamente legata al rispetto della catena del freddo.

Diventa quindi fondamentale per l'industria lattiero-casearia integrare nei propri sistemi per la gestione della qualità e della sicurezza alimentare sia gli attori a monte sia quelli a valle. Questo significa ad esempio per gli approvvigionamenti non limitarsi più alla sola selezione ed al controllo al ricevimento di materie prime ed ingredienti a fronte di un capitolato d'acquisto, ma anche e soprattutto effettuare una selezione accurata dei fornitori, in funzione della loro abilità a fornire con regolarità prodotti di qualità elevata ed igienicamente sicuri ed a dare visibilità in piena trasparenza delle loro procedure di sorveglianza e controllo, della loro gestione dei propri fornitori, dell'origine delle materie prime impiegate, della loro analisi e gestione dei rischi. L'approccio del controllo e della rintracciabilità di filiera, già da tempo impiegato a livello degli allevamenti, va in definitiva allargato all'intero parco fornitori. Percorsi di certificazione di filiera, siano essi su base cogente o volontaria, possono costituire un supporto prezioso per l'ottenimento del risultato. Parimenti dicasi per la gestione della sicurezza alimentare a norma ISO 22001 + PAS 220, che deve costituire un criterio di selezione.

Da parte sua l'industria deve continuare ad applicare nelle proprie produzioni le buone pratiche di fabbricazione e le buone pratiche igieniche, effettuando scrupolosamente i controlli definiti nel proprio piano di autocontrollo sulla base di un'analisi dei rischi che va costantemente e regolarmente rivisitata in funzione dei risultati ottenuti e delle informazioni rilevanti provenienti dalle autorità sanitarie e dal mondo scientifico. Anche qui l'adozione di percorsi di certificazione ISO 22001 + PAS 220 risulta preziosa per il mantenimento "in tensione" del sistema. Prima di poter immettere sul mercato prodotti di qualità e sicuri il fabbricante deve quindi operare attentamente ottemperando agli obblighi di legge ed ai requisiti imposti dai propri standards

qualitativi, dando evidenza delle attività svolte e dei risultati ottenuti nelle registrazioni di cui al Manuale di Autocontrollo.

Per quanto riguarda il prodotto in uscita dagli stabilimenti, ai sensi del Reg 178/02/CE il fabbricante deve garantire la piena rintracciabilità dei propri prodotti fino alla consegna ai clienti, potendone ricollegare i lotti a quelli di materie prime ed imballi impiegati nella loro fabbricazione.

Diversi a questo proposito sono gli esempi di industrie alimentari, incluse quelle del settore lattiero-caseario, che si sono dotate di uno strumento logistico proprio, costituendo società ad esse collegate che si occupano della consegna diretta dei prodotti alla grande distribuzione organizzata ed ai punti vendita indipendenti.

Questa scelta è particolarmente importante nel caso dei prodotti deperibili che devono il mantenimento delle loro caratteristiche ottimali al rispetto rigoroso della catena del freddo. Gli operatori logistici devono infatti garantire ed essere in grado di dimostrare che i prodotti presi in carico all'uscita degli stabilimenti sono conservati e trasportati fino ai clienti rispettando i limiti massimi di temperatura riportati in etichetta dal fabbricante.

Non è banale rammentare che a partire dal momento in cui i prodotti vengono ceduti ai clienti che si occupano della loro vendita al consumatore questi ultimi in quanto OSA divengono responsabili quanto il produttore primario ed fabbricante della loro qualità e sicurezza di consumo. Anche il consumatore andrebbe a rigor di logica incluso fra gli OSA. Dai loro comportamenti infatti, ovvero dalle modalità di distribuzione, trasporto e conservazione, esposizione e vendita, nonché utilizzo domestico - ivi compreso il rigoroso rispetto della catena del freddo per i prodotti deperibili - dipende il risultato finale. Comportamenti inadeguati possono vanificare il lavoro eseguito con scrupolo dagli OSA più a monte per garantire prodotti di qualità e sicuri al consumo.

Le incredibili vicende - dalle conseguenze a volte pesanti per i lavoratori - vissute la scorsa estate da alcuni fabbricanti di prodotti lattiero-caseari freschi, in conseguenza del riscontro di colorazioni anomale in prodotti la cui conservazione/storia termica non è mai stata definita, devono far riflettere tutti gli addetti ai lavori, e non solo.

Resta indispensabile il rispetto da parte di tutti gli OSA delle precauzioni necessarie per garantire prodotti alimentari sicuri e di elevata qualità, nonché la verifica della loro attuazione da parte delle autorità competenti valorizzando e mettendo in evidenza i comportamenti virtuosi e sanzionando doverosamente quelli scorretti. Risultano altresì auspicabili regolari campagne di informazione e di educazione dei consumatori al corretto utilizzo e conservazione degli alimenti.