

[intra-group.it](https://www.intra-group.it)

L'importanza della sanificazione nell'industria alimentare

Redazione

7-9 minuti



Secondo uno studio stilato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, il **76% delle irregolarità contestate alle aziende alimentari** nel 2014 riguardavano **l'igiene e la sanificazione** delle aree di produzione. Dallo stesso report, risulta che **solo il 50%** di queste aziende **aveva eseguito controlli sulla pulizia** degli stabilimenti.

Certo, possiamo essere ottimisti e sperare che nel frattempo le aziende dell'agroalimentare abbiano acquisito maggiore consapevolezza in questo ambito. Sta di fatto che ancora troppo spesso nella filiera alimentare **si sottovaluta l'importanza delle operazioni di cleaning e disinfezione.**

La **corretta sanificazione** dei luoghi deputati alla produzione, alla trasformazione, al trasporto e alla vendita di alimenti è assolutamente fondamentale per **garantire la sicurezza alimentare**, tant'è che la **legislazione europea** prevede **obblighi molto stringenti** al riguardo – il cosiddetto “**pacchetto igiene**” e in particolare l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (il noto **protocollo HACCP**, ovvero Hazard Analysis and Critical Control Points).

Ma che cos'è esattamente la sanificazione? Quali sono precisamente i rischi che si corrono se non è ben eseguita? E, soprattutto, com'è possibile ottimizzare le attività di sanificazione nell'industria alimentare diminuendo l'impatto ambientale e riducendo i costi?

In questo articolo cercheremo di rispondere a queste e altre domande molto comuni.

Biofilm, l'incubo dell'industria alimentare

Cosa succede se gli impianti alimentari non vengono puliti e sanificati correttamente? Semplice: si genera il **biofilm**, il nemico numero uno dell'igiene in campo alimentare.

In pratica, **i residui organici rimossi non correttamente** creano condizioni favorevoli allo **sviluppo di batteri e microrganismi alterativi e patogeni**. Questi microrganismi possono moltiplicarsi

e sviluppare, appunto, il **biofilm**, una **colonia batterica** altamente specializzata, **protetta** da una sorta di **pellicola esterna** che la rende più difficile da attaccare.

I normali disinfettanti aggrediscono infatti solo lo strato più esterno del biofilm, senza riuscire a intaccare le cellule più interne, che continuano invece a moltiplicarsi. Inoltre, il biofilm è un **ambiente ideale per la crescita dei batteri** che, oltre a essere **più resistenti**, proliferano anche molto **più velocemente**.

Eliminare una colonizzazione batterica di questo tipo dagli impianti di produzione alimentare è un **processo impegnativo, laborioso e ad alto impatto economico**. Per questo è fondamentale agire sulla **prevenzione**, sia scegliendo impianti progettati secondo i principi dell'*hygienic design*, sia **[pianificando con estrema attenzione le operazioni di pulizia e sanificazione](#)** ordinaria e straordinaria degli impianti.

Sanificazione e cleaning nell'industria alimentare

Per contrastare la formazione di biofilm e tutte le altre possibili fonti di contaminazione degli alimenti, le industrie alimentari hanno l'obbligo di prevedere **regolari operazioni di sanificazione** degli stabilimenti e dei luoghi deputati alla produzione alimentare.

La sanificazione prevede tutti quei trattamenti di natura fisica e chimica che sono effettuati affinché una superficie risulti pulita, intendendo nello specifico:

- **Pulizia dal punto di vista fisico**, ovvero assenza di sporco visibile;
- **Pulizia dal punto di vista chimico**, quindi assenza di sostanze utilizzate nel trattamento;

- **Pulizia dal punto di vista biologico**, che si verifica quando il numero e il tipo di microrganismi inizialmente presenti siano ridotti a un livello accettabile.

Una **superficie è considerata pulita** quando è priva di tracce di contaminanti, non untuosa al tatto, inodore, non annerisce un fazzolettino di carta bianco e, se ci viene versata sopra dell'acqua, il liquido cola uniformemente, senza separarsi in goccioline.

Tipicamente si intende **la sanificazione** delle superfici come il risultato di due processi parimenti importanti: **la detersione iniziale e la disinfezione successiva** (ne abbiamo parlato approfonditamente in [questo articolo](#)).

Ottimizzare costi, processi e impatto ambientale della pulizia nell'industria alimentare

Le operazioni di sanificazione rappresentano, ovviamente, una **componente di costo** rispetto al totale dei costi di produzione.

Da un calcolo teorico su aziende alimentari di medio-grandi dimensioni è risultato che l'intero processo di sanificazione incide circa dell'**1% sul costo totale di produzione**. Il costo relativo alla **parte chimica** (spese per sostanze detergenti e disinfettanti) rappresenta mediamente solo **il 10%** delle spese legate alla sanificazione; il restante **90%** è legato infatti ai costi relativi a **energia, acqua e forza lavoro**.

Da questi dati si comprende facilmente che provare a razionalizzare i costi del cleaning alimentare scegliendo i **prodotti chimici al prezzo più basso** non è scelta vincente. Non solo perché questo risparmio **incide in maniera minima** sul costo complessivo delle operazioni di pulizia, ma anche perché

detergenti e disinfettanti inadatti possono **mettere in serio pericolo l'igiene finale delle produzioni**, con una ricaduta potenziale pesante in termini di **salute pubblica** (nei casi peggiori) e di **reputazione del marchio**.

Come è possibile, quindi, **ottimizzare i costi del cleaning alimentare**? Per farlo è necessario **valutare il processo di pulizia nel suo complesso**.

Consideriamo ad esempio le operazioni di lavaggio di un impianto con ampie superfici aperte: il **costo** principale sarà quello di **manodopera** (circa il **50%** del totale), il **consumo d'acqua** inciderà per circa il **20%** sul totale dei costi, mentre le **spese** legate ai **prodotti chimici** si attesteranno al massimo attorno al **10%**.

Diciamo che, avendo a disposizione dei prodotti chimici di qualità e ad alta aderenza, scegliamo di **allungare i tempi di posa** della sostanza sulla superficie. Questa modifica apparentemente semplice del protocollo di cleaning porta in realtà diversi vantaggi:

- Maggiore tempo di contatto significa aumentare la potenza dell'azione pulente, quindi **maggiore rimozione dello sporco**;
- Lasciando in posa le sostanze più a lungo potremo utilizzare una **concentrazione più bassa** di prodotto, **risparmiando sull'acquisto di detergenti e disinfettanti**;
- I **tempi di risciacquo** saranno minori, con conseguente **risparmio sui volumi d'acqua** utilizzati e sui **costi di manodopera**.
- Non dimentichiamo, infine, che ridurre l'utilizzo di prodotti chimici e di acqua significa anche **diminuire l'impatto ambientale** delle operazioni di cleaning.

L'esempio qui citato mostra come [un approccio consulenziale al cleaning nell'industria alimentare](#) possa fare davvero la differenza. Noi di Intra offriamo ai nostri clienti del settore agroalimentare non solo **un'attenta analisi iniziale**, che consente di proporre un **approccio su misura**, ma anche una **costante misurazione delle attività e dei risultati** di cleaning, in modo da offrire costantemente suggerimenti per **migliorare l'efficacia** delle operazioni di pulizia, **diminuendo i costi**.

Scopri tutti i nostri servizi per l'industria alimentare in [questa pagina](#).

Scegliere il fornitore in outsourcing è un'impresa ardua?

Con il Valutatore puoi confrontare in modo oggettivo le offerte di diverse aziende.

SCARICA IL VALUTATORE

Categorie: [Cleaning](#)