

La formazione legata alla sanificazione

Sicurezza, benessere e specializzazione degli addetti: per una formazione sempre più professionale e mirata in ambito alimentare

Cristina Cardinali

Che ruolo ha la formazione nel settore alimentare? Quali sono le conoscenze specifiche legate a un settore ad alta complessità, come quello alimentare? Come si colloca l'attività formativa nell'ottica di prevenire la contaminazione di un prodotto alimentare?

Il convegno CleaningPiù, con la sessione "La Sfida della formazione professionale alla cura dell'igiene nell'industria alimentare: il tecnologo alimentare sempre più protagonista", ha cercato di dare una risposta a queste fondamentali domande per garantire la salute di un prodotto alimentare.

Protagonista dell'incontro Stefano Zardetto, magistralmente moderato dalla tecnologa alimentare Francesca de Vecchi.

La sanificazione nel complesso sistema alimentare deve necessariamente rispondere a due requisiti fondamentali: quello della professionalità e quello della specificità. Da qui il tema

della formazione e dell'aggiornamento diventano un elemento centrale per i servizi di sanificazione interni alle industrie alimentari e a maggior ragione anche delle aziende che collaborano con questi settori.

Da più di trent'anni Stefano Zardetto lavora in aziende alimentari occupandosi di ricerca e sviluppo e assicurazione qualità, avendo a che fare ogni giorno con tutte le problematiche legate alla sanificazione. In questa occasione ci ha parlato della formazione professionale in ambito alimentare dal punto di vista del tecnologo alimentare che è una figura di riferimento.

«Ormai formazione è un termine che entra in ogni aspetto che noi tecnologi ci troviamo a considerare all'interno di una azienda alimentare. È un requisito sia cogente, perchè ormai riportato in diversi regolamenti, sia volontario, perchè qualsiasi standard che noi seguiamo per cui vogliamo certificare uno stabilimento parla ad ambiti che sono i più diversi di formazione, perché la for-

mazione è quel requisito che rende le persone che trattano quel particolare punto, piuttosto che quella procedura, piuttosto che qualsiasi aspetto che noi gestiamo all'interno dei reparti produttivi, rende le persone consapevoli e in grado di fare quella cosa. La formazione oggi è l'elemento chiave per gestire in modo ottimale i vari processi».

IGIENE: PREREQUISITO DEL SETTORE ALIMENTARE

La formazione considerata nell'ambito della sanificazione va a toccare diversi aspetti molto importanti. Oggi non possiamo limitarci a quelli che sono i principi di igiene generali, ma tuttavia sono la base da cui partire. Vanno infatti considerati poiché spesso presentano numerose criticità: molte volte le persone che entrano in aziende alimentari non hanno mai avuto a che fare con questo settore. «Una delle difficoltà maggiori, per esempio, che noi rileviamo, e per cui noi dobbiamo anche modulare la formazione, è avere personale che proviene da



Stefano Zardetto,
presidente ordine
dei tecnologi alimentari
di Veneto e Trentino Alto Adige

altri settori e che non conosce tutti quei comportamenti che hanno una importanza fondamentale nel nostro settore, dal lavaggio delle mani, al vestirsi in un certo modo, al seguire delle sequenze precise per prevenire le contaminazioni. Entrando nello specifico della sanificazione - continua Zardetto - le nostre figure professionali devono mettere in campo la capacità di spiegare agli operatori il metodo di pulizia, che vuol dire come seguire degli step fondamentali che ci aiutino a pulire meglio e anche in tempi ridotti senza ovviamente compromettere le macchine, piuttosto che l'ambiente, piuttosto che la contaminazione dell'ambiente».

LA PULIZIA COME POSSIBILE MOMENTO DI CRITICITÀ

La pulizia stessa potrebbe diventare paradossalmente causa di contaminazione nel momento in cui non viene effettuata seguendo determinate regole importanti e prestando particolari attenzioni.



Molte volte le persone chiamate ad occuparsi di sanificazione in aziende alimentari non hanno mai avuto a che fare con questo settore

A titolo esemplificativo, quando si svolgono attività di pulizia in un'industria alimentare è necessario prevenire la contaminazione da corpi estranei e quindi utilizzare materiali idonei, occorre prevenire ed evitare la contaminazione da microrganismi, occorre prevenire la contaminazione da prodotti chimici, per esempio risciacquando in maniera adeguata e quindi non lasciando principi attivi, come i sanifi-

canti, sulle superfici. Sempre nell'ambito dell'attività di formazione "esistono poi tutti quegli aspetti di verifica e controllo delle operazioni svolte, in cui l'operatore, o chi per esso, il supervisore, metterà in atto per verificare se effettivamente quell'area è pulita oppure no e se le operazioni sono state svolte in maniera adeguata o meno".

LA CULTURA DELLA QUALITÀ

Nel marzo 2021 l'importanza della formazione è stata rafforzata dall'introduzione del requisito (obbligatorio) di una cultura della sicurezza alimentare nel regolamento (CE) n. 852/2004. La formazione rappresenterà spesso lo strumento più importante ai fini del conseguimento di una buona cultura della sicurezza alimentare o dell'adozione di un'azione correttiva nel caso in cui siano rilevate carenze durante le valutazioni della portata della cultura della sicurezza alimentare (cfr allegato I, sezione 4.14).

Il legislatore, con l'aggiornamento del



La formazione crea un forte slancio motivazionale, modificando gli atteggiamenti lavorativi e stimolando il desiderio e la volontà di miglioramento

regolamento Ue 2004/852, ha introdotto il concetto della cultura della qualità all'interno degli stabilimenti. A tal proposito Stefano Zardetto ha voluto sottolineare come sia centrale il punto riguardante «la consapevolezza dei dipendenti, che devono essere consapevoli di quelli che possono essere i rischi dei propri compiti e proprio come questi rischi vadano gestiti».

Se questo è un obbligo cogente e quindi legislativo, questa consapevolezza si può raggiungere soltanto attraverso la formazione. E infatti il legislatore attraverso la comunicazione fatta nel 2022 dalla Comunità Europea indica proprio che la formazione rappresenta lo strumento più importante ai fini del conseguimento di una buona cultura della sicurezza alimentare.

Da questa prospettiva la formazione assume una connotazione più ampia rispetto a quella concepita vent'anni fa, è una formazione che deve portare alla consapevolezza degli operatori che abbiamo nei reparti produttivi sui rischi e su tutti gli aspetti legati alla produzione alimentare. Diventa dunque fondamentale per aumentare questa consapevolezza, farla crescere e farla diventare un pilastro portante della cultura della qualità avere delle figure all'interno che possano portare avanti questi concetti, non solo legati all'igiene, pur importante, ma anche sui comportamenti, sulle modalità di gestione.

LA FORMAZIONE

La formazione ha due funzioni principali: la funzione di adattamento e la funzione di cambiamento.

La prima consiste nel creare un accettabile livello di coerenza tra le professionalità esistenti e le conoscenze/competenze degli individui dell'organizzazione. La funzione di cambiamento vuole invece contribuire attraverso l'acquisizione di nuove competenze e conoscenze ad implementare modifiche e trasformazioni tali da consentire all'organizzazione di mantenersi competitiva in mercati mutati.

«Le aziende hanno sempre avuto bisogno del miglioramento continuo ma oggi il mercato cambia, migliora e devo portare nuove competenze, nuove co-

noscenze, nuovi macchinari all'interno dei reparti produttivi. La formazione diventa quindi un elemento fondamentale per questo cambiamento a cui dovrei tentare di arrivare, perché il mercato è oggi in continua trasformazione. O almeno consentirmi di arrivare a un livello accettabile di competenze, di professionalità, di conoscenze all'interno delle organizzazioni per rimanere sul mercato».

La formazione non è una cosa mera a sé stante che deve essere fatta perché lo chiede il legislatore; la formazione dà la possibilità ai tecnologi alimentari di gestire quello che è l'elemento chiave in un'azienda alimentare: il clima aziendale.

«La capacità di un tecnologo alimentare di capire qual è il clima aziendale, di poterlo migliorare, di poterlo modificare è il punto di svolta. La qualità, i controlli, la gestione di un processo produttivo è fatta dagli uomini; la capacità di portare questi uomini, a credere e a motivarli sulla necessità dei controlli, su quello che viene realizzato in produzione è fondamentale.»

La formazione crea un forte slancio motivazionale, modificando gli atteggiamenti lavorativi e stimolando il desiderio e la volontà di miglioramento. Incoraggia inoltre la condivisione dei valori necessari per affrontare le nuove sfide competitive in modo consapevole e partecipativo.

«Oggi pulire è un concetto, pulire bene in tempi brevi è un altro concetto. Portare le persone, che possono essere sia ditte esterne, ma anche team interni, a pulire efficacemente e in tempi brevi - ricordo che la pulizia e la sanificazione è un tempo morto rispetto all'aspetto produttivo - vuol dire che tutti devono sapere cosa fare e in che modo farlo. In assenza di consapevolezza e di formazione questo diventa molto complicato. Se la squadra non si muove in maniera adeguata si perde tempo e nei casi peggiori si ottengono operazioni di pulizia non adeguate, con tutti i rischi ad esse collegate.» ■