

Sempre più spesso si parla di rintracciabilità nel settore alimentare, soprattutto quando si tratta di gestire allarmi sanitari o ritiri dal mercato. Ma come funziona davvero questo sistema nei pubblici esercizi? Cosa devono fare ristoranti, bar e simili per essere in regola?

CRISTINA CARDINALI

IL VIAGGIO DEGLI ALIMENTI

La sicurezza alimentare è un concetto che non si riferisce soltanto alla qualità delle materie prime o alla corretta preparazione dei piatti, ma si lega strettamente anche alla capacità di ricostruire il percorso di ogni alimento lungo la filiera.

Definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002, la rintracciabilità è il sistema che consente di sapere in ogni momento da dove arriva un alimento e a chi è stato consegnato. Si tratta di un obbligo concreto per tutti gli operatori del settore alimentare. Significa poter risalire con precisione al fornitore di una cassetta di insalata, di una partita di carne o di una bottiglia di vino, ma anche sapere a chi quei prodotti sono stati venduti o distribuiti. L'unico anello escluso da questo obbligo è il consumatore finale: il cliente che consuma la pietanza al tavolo o al bancone.

UNO STRUMENTO INDISPENSABILE

Dietro la parola rintracciabilità, apparentemente tecnica, si cela uno strumento es-

senziale per proteggere la salute dei consumatori e garantire la solidità delle attività di ristorazione.

Ma il processo documentale e operativo che consente di ricostruire il percorso di un alimento (o di una sostanza destinata a far parte di un alimento) risalendo a ritroso lungo tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, va oltre la semplice compilazione di carte e registri. Costituisce infatti una rete di sicurezza che permette di reagire rapidamente in caso di allerta sanitaria, riducendo i rischi e proteggendo non solo la salute pubblica, ma anche la reputazione dell'impresa. È grazie a un sistema ben organizzato che, in caso di problemi, diventa possibile isolare un lotto contaminato o ritirare rapidamente dal mercato un alimento non conforme, senza compromettere inutilmente altri prodotti. Inoltre, svolge un ruolo centrale non solo nella gestione delle emergenze sanitarie, ma anche come deterrente contro condotte non conformi da parte degli operatori del settore alimentare (OSA).

COME FUNZIONA

Concretamente, la rintracciabilità nei bar e nei ristoranti prende forma attraverso strumenti quotidiani: le fatture dei fornitori, i documenti di trasporto, le etichette originali degli imballaggi, gli scontrini di acquisto. L'idea centrale è semplice: ogni operatore della filiera deve conoscere il "prima" e il "dopo" del proprio lavoro. In un ristorante significa sapere da quale fornitore provengono gli ingredienti utilizzati e conservare la documentazione che lo attesta, così come garantire la possibilità di ricostruire la catena di distribuzione qualora fosse necessario. Questo compito si inserisce nel più ampio quadro del sistema HACCP, che rappresenta la spina dorsale dell'autocontrollo alimentare. Il manuale redatto da ogni esercizio non può quindi limitarsi a indicare le procedure di conservazione o le regole igieniche: deve descrivere in modo chiaro anche le modalità con cui si tiene traccia delle forniture.

Ogni informazione diventa un tassello di un mosaico che deve rimanere integro e

IL MANUALE REDATTO DA OGNI ESERCIZIO OLTRE A INDICARE LE PROCEDURE DI CONSERVAZIONE O LE REGOLE IGIENICHE DEVE DESCRIVERE ANCHE LE MODALITÀ CON CUI SI TIENE TRACCIA DELLE FORNITURE

disponibile per il tempo necessario. Non basta dunque riporre le carte in un cassetto: serve un metodo, una catalogazione ordinata che consenta di ritrovare i dati al momento giusto.

UN'UTILE AUTOVERIFICA

Per tradurre la normativa in azioni concrete, un valido strumento a disposizione degli operatori è la check list per la valutazione dei requisiti di rintracciabilità. Si tratta di una griglia di controllo che permette a ristoratori e gestori di bar di verificare se la propria documentazione è completa, aggiornata e coerente con quanto richiesto dalla legge.

Attraverso domande semplici - ad esempio se sono conservati i documenti di trasporto, se i lotti sono identificabili, se i tempi di conservazione dei dati rispettano i limiti stabiliti - l'OSA può monitorare il proprio livello di conformità ed eventualmente colmare eventuali lacune. Questa forma di autovalutazione riduce il rischio di trovarsi impreparati in caso di ispezioni e consente di trasformare l'obbligo in una prassi di gestione ordinaria. In pratica, la check list diventa una sorta di "allenamento" che aiuta a mantenere in ordine procedure e archivi, rafforzando la cultura della sicurezza alimentare.

In questo contesto sono numerose le opportunità che può offrire la digitalizzazione. Sempre più attività si stanno orientando verso sistemi informatici di gestione delle



LE REGOLE DA SEGUIRE

Ogni bar e ristorante è tenuto a documentare, in modo coerente e verificabile, le procedure e le modalità con cui garantisce la rintracciabilità a monte dei prodotti utilizzati.

La tipologia di informazioni che devono essere incluse nel sistema di rintracciabilità è precisata dall'art. 3 del Regolamento di esecuzione (UE) n. 931/2011, nonché dalle Linee guida di cui all'Accordo Stato-Regioni del 28 luglio 2005 (art. 8).

INFO RICHIESTE

Devono essere conservate attraverso la documentazione idonea, le seguenti informazioni:

- riferimento del lotto o della partita;
- descrizione dettagliata degli alimenti, incluso volume o quantità;
- data di spedizione
- nome e indirizzo dell'OSA che ha spedito gli alimenti e/o del soggetto che li ha ricevuti (con esclusione del consumatore finale).

ARCHIVI

Indicazioni specifiche in merito alla conservazione delle informazioni documentali sono contenute nell'art. 5 delle sopracitate Linee guida. Questi tempi, apparentemente lunghi, rispondono a una logica di prudenza: solo mantenendo traccia di ogni passaggio diventa possibile individuare eventuali responsabilità anche a distanza di mesi.

- **almeno 3 mesi** per i prodotti freschi (es. panetteria, pasticceria, ortofrutticoli)

- **6 mesi** successivi alla data di scadenza per i prodotti deperibili ("da consumarsi entro...")
- **12 mesi** successivi alla data di conservazione consigliata per i prodotti con termine minimo di conservazione (TMC)
- **24 mesi** per i prodotti privi di data di conservazione o per i quali non è prevista alcuna indicazione temporale dalle norme vigenti.

forniture e di archiviazione dei dati. Si riduce così il rischio di smarrimento dei documenti cartacei, si velocizzano le ricerche e si semplificano i controlli. Un tablet in cucina o un software gestionale possono dunque diventare alleati preziosi per mantenere ordine e precisione, liberando tempo e risorse da dedicare al servizio e alla cura del cliente.

PREVENZIONE E FIDUCIA

Quando un alimento viene classificato come rischioso o dannoso, la rapidità con cui un esercizio riesce a rintracciarlo e a ritirarlo può fare la differenza. Un sistema disorganizzato, basato su informazioni incomplete o su archivi confusi, rischia di rallentare l'intervento e di esporre i clienti a pericoli evitabili. Al contrario, un'organizzazione ben strutturata consente di agire subito, limitando i danni economici e tutelando la salute dei consumatori.

Inoltre, la rintracciabilità ha un valore preventivo. Sapere che ogni passaggio può essere verificato rappresenta un deterrente contro pratiche scorrette, come l'utilizzo di ingredienti di dubbia provenienza o la sostituzione di prodotti dichiarati. L'ombra

del controllo spinge l'intera filiera verso una maggiore responsabilità e trasparenza. È importante che la rintracciabilità non venga vissuta come un aggravio burocratico, ma come una garanzia di serietà. Molti operatori della ristorazione, soprattutto i piccoli locali a gestione familiare, la percepiscono talvolta come un ostacolo, ma in realtà si tratta di un investimento sulla solidità del proprio lavoro. Essere in grado di dimostrare la provenienza delle materie prime, la corretta conservazione dei documenti e l'aderenza agli obblighi di legge è un requisito richiesto dalle autorità di controllo, ma nello stesso tempo comunica al cliente affidabilità e attenzione. Il consumatore di oggi è infatti sempre più attento, informato e sensibile alle questioni di sicurezza alimentare. Spesso non chiede direttamente di visionare i registri o i documenti di rintracciabilità, ma percepisce la professionalità dell'esercizio anche attraverso dettagli indiretti: la chiarezza delle informazioni, la trasparenza con cui vengono comunicate le origini dei prodotti, la capacità di rispondere in modo puntuale a eventuali domande. Un ristorante che sa raccontare la filiera dei propri ingredienti

trasmette fiducia e rafforza la propria immagine.

LA DIMENSIONE IGIENICA

La rintracciabilità non va separata dal concetto più ampio di igiene e pulizia che caratterizza l'attività di bar e ristoranti. Se il sistema di autocontrollo serve a monitorare i rischi microbiologici, chimici e fisici legati alla manipolazione degli alimenti, la rintracciabilità garantisce che, in caso di necessità, sia possibile risalire alle origini di un problema per poterlo affrontare alla radice. Pulizia delle superfici, disinfezione periodica degli ambienti, corretta manutenzione delle attrezzature, controllo delle temperature di conservazione e rispetto della catena del freddo sono interventi che riducono concretamente la possibilità di contaminazioni e creano le condizioni di base per una produzione sicura. E accanto a questo piano, la rintracciabilità svolge una funzione complementare e decisiva. Le due dimensioni - igienica e documentale - non sono quindi separabili, si intrecciano, si completano e si rafforzano reciprocamente, delineando un approccio integrato alla sicurezza alimentare.