

È legge la **Cultura della Sicurezza alimentare**

Regolamento (UE) 2021/382 e standard BRS e IFS Food a confronto

di **Stefania Guerrini**

Biologa e Consulente alimentare

Il recente regolamento (UE) 2021/382 ha introdotto l'obbligo della Cultura della Sicurezza alimentare. Ma le aziende alimentari certificate BRC Global Standard la stanno già sperimentando da qualche tempo, mentre quelle certificate IFS Food sono in procinto di attuarla. Un confronto dei tre "documenti" offre spunti di riflessione

Era l'estate del 2018 quando ai più attenti *Quality Manager* dell'impresa alimentare non è sfuggita la prospettiva di dover aggiungere l'ennesima procedura o l'ennesimo capitolo al già corposo Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza alimentare (SGQSA) certificato *BRC Global Standards*. L'edizione 8 di quest'ultimo, infatti, nell'agosto di due anni fa, al Capitolo 1 ha

introdotto, tra gli impegni della Direzione aziendale, anche quello di *"garantire la definizione e il mantenimento di un piano chiaro per lo sviluppo e il miglioramento costante di una Cultura della Qualità e della Sicurezza alimentare"*.

A distanza di due anni e mezzo, anche il legislatore europeo si è preoccupato di aggiungere il Capitolo XI bis "Cultura per la Sicurezza alimentare" (*Food Safety Culture, FSC*) niente di meno che a uno dei regolamenti base del famigerato "Pacchetto Igiene" – il regolamento (CE) 852/2004 – attraverso l'emanazione del regolamento (UE) 382/2021, pubblicato il 4 marzo nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 74.

Non si trattava, dunque, solo di una procedura, di un esercizio "da normativa volontaria", ma degli albori di un nuovo tema da affrontare nell'ambito della sicurezza alimentare, che il legislatore europeo ha tradotto in normativa cogente. Nel regolamento (UE) 382/2021, infatti, afferma perentorio: «Gli operatori del settore alimentare devono istituire e mantenere un'adeguata Cultura della Sicurezza alimentare e fornire prove che la dimostrino [...]». Fiumi di inchiostro ormai si sono versati per definire la Cultura della Sicurezza alimentare, che nulla ha a che vedere con il parlare forbito della "tecnologia di produzione", magari con affondi sulle validazioni degli abbattimenti microbici a seguito dei trattamenti termici o della riduzione dell'acqua libera nel prodotto. Ma neanche nulla, o meglio non solo, ha a che

Anno	Obiettivi	Attività	Persone coinvolte	Responsabili attività	Indicatore	Valore iniziale	Target	Valore raggiunto nel 2021
2021	Aumentare il coinvolgimento del personale nell'autocontrollo aziendale	Riunioni col personale incentrate sul riesame dell'autocontrollo	Personale dei reparti di produzione e confezionamento	Gruppo HACCP	Numero di suggerimenti provenienti dal personale per migliorare le procedure interne	0	2	

Figura 1 - Esempio di impostazione di Piano per la Cultura della Sicurezza alimentare

vedere con la formazione che l'impresa alimentare è ben avveza a pianificare, anche tenendo conto delle scadenze della normativa cogente per la formazione degli alimentaristi, laddove prevista dalle singole Regioni. Se si trattasse solo di questo, il legislatore non si sarebbe scomodato a modificare il regolamento (CE) 852/2004, che già prevede un Capitolo – il XII dell'allegato II – dedicato alla Formazione. Anzi, è proprio significativa la scelta di collocare la Cultura della Sicurezza alimentare in un Capitolo nuovo – l'XI bis – immediatamente antecedente a quello dedicato alla Formazione, come se ci volesse suggerire che ancora prima di quest'ultima viene la Cultura della Sicurezza alimentare dell'impresa. L'operatore del settore alimentare (Osa) dovrebbe quindi dar prima conto di aver incluso nella propria strategia d'impresa anche l'obiettivo della Cultura della Sicurezza alimentare, che nelle imprese certificate a fronte

di schemi riconosciuti *Global Food Safety Initiative* (GFSI) è facile trovare tra quelli della Politica per la Qualità e per la Sicurezza alimentare o nella mission aziendale evidenziata nel proprio sito web. È tra i considerando del regolamento (UE) 382/2021 che troviamo l'ispiratrice del legislatore europeo: la guida "Principi generali in materia di igiene alimentare CXC 1-1969", revisionata nel settembre 2020 dalla Commissione del *Codex Alimentarius* ed integrata (anche) con il principio della Cultura della Sicurezza alimentare. Ad essa sono dedicate solo poche, ma significative righe, tutte indirizzate all'Osa, che dovrebbe "costruire una cultura positiva della sicurezza alimentare, dimostrando il proprio impegno a fornire alimenti sicuri e adatti e incoraggiando pratiche appropriate di sicurezza alimentare". Per dar concretezza a questo impegno, la guida offre all'Osa alcuni spunti, tra cui la "leadership per impostare la giusta direzione e coinvolgere tutto il personale nelle pratiche di sicurezza alimentare".

Leadership e impegno

Leadership e impegno sono di competenza del vertice aziendale, che dovrà impostare un Piano per l'implementazione della Cultura della Sicurezza alimentare il più possibile ad ampio raggio. Questo aspetto è ben sviluppato dalla clausola 1.1.2 dell'edizione 8 del *BRC Global Standard*, che parla di "attività svolte in tutte le sezioni dello stabilimento che abbiano un impatto sulla sicurezza dei prodotti; un piano d'azione che illustri come tali attività saranno svolte e controllate unitamente alle tempistiche per la loro attuazione [...]".



Il primo passo per valutare il grado di Cultura della Sicurezza alimentare aziendale è sottoporre il personale ad un breve questionario

Come ogni Piano, anche quello per la Cultura della Sicurezza alimentare dovrebbe comprendere obiettivi, attività, responsabilità e termini temporali. Un appropriato indicatore dovrebbe poi consuntivare in modo oggettivo il raggiungimento dell'obiettivo (nella *Figura 1* si riporta un esempio di impostazione di Piano per la Cultura della Sicurezza alimentare).

Già, ma se la cultura non si pesa e non si misura, quali indicatori possono individuare i *Quality Manager* per valutare il grado di Cultura della Sicurezza alimentare aziendale?

Intanto, è bene capire da dove si parte, per poi definire dove si vuole arrivare e con quali mezzi. La somministrazione di un breve questionario al personale con domande strategiche a punteggio può aiutare. Ad esempio:

- Quanto ritieni che sia importante la sicurezza degli alimenti nella nostra azienda?
- La formazione sulla sicurezza alimentare risponde alle tue aspettative?
- Quando hai manifestato dubbi sulla sicurezza alimentare, ti sei sentito ascoltato?

In questa prima fase non è tanto importante il punteggio che si raggiunge, quanto avere risposte da tutto il personale. L'unico dato veramente scomodo è quello della scarsa partecipazione alla compilazione del questionario. Il silenzio del personale è l'antitesi della Cultura della Sicurezza alimentare e potrebbe celare un senso di sfiducia verso il management aziendale. Non a caso, la guida della Commissione del *Codex Alimentarius*, ripresa anche dal legislatore europeo nel regolamento (UE) 2021/382, suggerisce una "*comunicazione aperta e chiara tra tutto il personale del settore alimentare, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative*".

Condivisione degli obiettivi

Incontri di condivisione sul riesame dell'autocontrollo potrebbero essere il mezzo con cui raggiungere l'obiettivo di aumentare il coinvolgimento del personale, mentre il numero dei suoi suggerimenti, magari finalizzati ad ottimizzare taluni aspetti di procedure interne, potrebbe rappresentare un indicatore di tale coinvolgimento.

Anche gli audit possono rappresentare un indicatore del grado di Cultura della Sicurezza alimentare aziendale, in particolare quelli di seconda e terza parte. Ad esempio, se un audit ha comportato la registrazione di deviazioni su taluni aspetti applicativi, le stesse deviazioni potrebbero essere il pretesto per un confronto col personale su cosa si è sbagliato in occasione di quell'audit o, ancora meglio, su cosa si è imparato in occasione di quell'audit, traendone opportuni spunti di risoluzione.

Anche gli audit possono rappresentare un indicatore del grado di Cultura della Sicurezza alimentare aziendale

Gli audit esterni, inoltre, possono offrire un doppio indicatore del raggiungimento degli obiettivi della Cultura della Sicurezza alimentare aziendale: sia il numero di deviazioni direttamente impattanti sull'operatività della produzione, sia il numero di suggerimenti per la risoluzione da parte del personale coinvolto.

IFS Food 7 e BRC Global Standard 8 a confronto

Quale standard riconosciuto dal GFSI, anche l'*International Featured Standards Food (IFS Food)* nella sua versione 7, uscita nell'ottobre 2020, propone la Cultura della Sicurezza alimentare al requisito 1.1 "Politica". Ma mentre il *BRC Global Standard* alla clausola 1.1.2 chiede lo sviluppo



©www.shutterstock.com

di una Cultura della Qualità e della Sicurezza alimentare, l'*IFS Food 7*, nello stesso requisito 1.1, fa riferimento alla qualità come connotazione del prodotto, sempre in associazione alla sicurezza alimentare.

Nelle aziende certificate a fronte degli standard volontari GFSI, la sicurezza alimentare va dunque a braccetto con la qualità, come propulsori di un pensiero articolato e multiforme, in grado di soddisfare i rivenditori più esigenti, quale la grande distribuzione organizzata. E, quindi, la cultura aziendale deve essere più profonda, consolidata nel tempo. Non a caso, l'attuazione dei Piani per la Cultura della Sicurezza alimentare sono spesso spalmati su alcuni anni e comprendono tra i mezzi per raggiungerla anche gli affiancamenti in campo dei singoli operatori, per una condivisione pratica della sicurezza alimentare e del lavorare in qualità. A voler ben leggere tra le righe, già nella versione 6 e in quella successiva – la 6.1 – dell'*IFS Food* si poteva intravedere una condivisione pratica della sicurezza alimentare, quando al requisito 1.1.3 (ora non più presente nella versione 7) era previsto che gli obiettivi di qualità e sicurezza alimentare della politica aziendale fossero

comunicati ai dipendenti dei rispettivi reparti e fossero implementati con efficacia: obiettivi di qualità e sicurezza alimentare, non di produttività. E, soprattutto, gli obiettivi per reparto presuppongono piani di miglioramento sulle singole attività aziendali e rapporti diretti col team di lavoro.

Gli standard GFSI non possono poi non ricordare alla Direzione aziendale di raccogliere di anno in anno i frutti di questi Piani per la Cultura della Sicurezza alimentare ed allo stesso tempo di gettare i semi per nuove piante. Come puntualmente proposto dall'*IFS Food* al requisito 1.4.1, il riesame annuale della Direzione è in genere lo strumento d'elezione dei Sistemi di Gestione della Qualità e Sicurezza alimentare per il consuntivo degli obiettivi raggiunti dal Piano per la Cultura della Sicurezza alimentare o per motivarne il mancato raggiungimento o per l'individuazione di nuovi traguardi. Analogamente, il BRC Global Standard, alla clausola 1.1.4, chiede la valutazione di "Piani di revisione gestionale", avendo già specificato la necessità del presidio al Piano della Cultura della Sicurezza alimentare, nella clausola 1.1.2, con la "revisione dell'efficacia delle attività svolte".

La Cultura della Sicurezza alimentare nell'impresa non certificata GFSI

Per quanto le imprese alimentari certificate sulla base degli standard GFSI siano molto numerose, specialmente in Italia, non rappresentano, però, la totalità delle aziende del comparto. È in particolare a quest'ultime che si rivolge il regolamento (UE) 2021/382, che rassicura con il comma 3 del Capitolo XI bis: «L'attuazione della cultura della sicurezza alimentare deve tenere conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare».

Trattandosi di una modifica degli allegati al regolamento (CE) 852/2004, è facile aspettarsi da queste aziende l'interiorizzazione del disposto normativo nel Manuale di Autocontrollo, previsto dallo stesso regolamento (CE) 852/2004.

Sarebbe tuttavia riduttivo relegare la Cultura della Sicurezza alimentare alla parte del Manuale di Autocontrollo dedicata alla formazione del personale. Per quanto l'Osa di imprese non certificate su base volontaria raramente diffonda la propria politica manageriale con proclami ufficiali e divulgati in tutta l'azienda e limiti la consuntivazione del vissuto aziendale nello stretto ambito dell'autocontrollo, sono vari i punti del Manuale di Autocontrollo in cui innestare l'impegno della Direzione verso la Cultura della Sicurezza alimentare e le strategie di attuazione di un relativo Piano.

Lo scopo del Manuale, ad esempio, potrebbe essere quello di costituire uno strumento non solo per garantire la sicurezza alimentare, ma anche per creare ed accrescere una Cultura della Sicurezza alimentare aziendale.

Indicazioni concrete vengono fornite proprio dalla guida della Commissione del *Codex Alimentarius*, riprese poi dal legislatore europeo nello stesso regolamento (UE) 382/2021: «Garantire che ruoli e responsabilità siano chiaramente comunicati []». Quindi non solo definire ruoli e responsabilità in un organigramma o nel gruppo HACCP, ma anche condividerne estensione e limiti attraverso una comunicazione aperta e chiara con tutto il personale, magari con incontri verbalizzati, che non sono appuntamenti di formazione, ma vere e proprie riunioni aziendali.

E la guida della Commissione del *Codex Alimentarius* ci viene ancora in aiuto: *"Verificare che i controlli*

vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata".

Spesso sono numerose le registrazioni, magari ancora su supporti cartacei, che il personale è chiamato a produrre nelle realtà meno strutturate con ausili informatizzati, giorno dopo giorno. Un'attività di frequente controllo di queste registrazioni da parte dell'alto management aziendale ne sancisce l'importanza. Ma è quando si stimola la partecipazione di chi registra in merito ad eventuali aggiustamenti degli stessi supporti o a rivalutazioni dei dati da registrare o registrati che si crea una Cultura della Sicurezza alimentare. Quindi non bisogna addestrare a riempire gli spazi vuoti delle schede di registrazione, ma condividere ciò che si registra e perché.

Parole chiave della Cultura della Sicurezza alimentare

Le parole chiave della Cultura della Sicurezza alimentare sono "comportamento umano" e "consapevolezza dell'importanza dell'igiene alimentare". Se volessimo, quindi, esplicitare in estrema sintesi che cos'è la Cultura della Sicurezza alimentare, potremmo affermare che si tratta del comportamento consapevole di ogni funzione aziendale per garantire alimenti sicuri al consumatore.

La Cultura della Sicurezza alimentare è il comportamento consapevole di ogni funzione aziendale per garantire alimenti sicuri al consumatore

Quando un'impresa alimentare ha maturato una propria Cultura della Sicurezza alimentare, tutto il personale lavora bene non perché qualche superiore lo osserva e ne teme il rimprovero, ma perché è convinto di ciò che fa e di come lo fa e, anzi, lo fa soprattutto quando non è osservato.