

Pubblicato il volume "linee guida per lo svolgimento degli audit nelle industrie alimentari"

Era Sorbolo, in uno dei paesi della provincia emiliana, che ha sede una delle società leader in Italia nella consulenza di direzione: il Gruppo Gelati, fondato e presieduto dall'Ing. Massimo Gelati. Proprio per lo strettissimo legame con il territorio, il Gruppo Gelati ha assunto ben presto la leadership nazionale nei servizi di consulenza, auditing e testing per la filiera agroalimentare, anche tramite la società operativa IFSA srl - International Food Supplier Auditing.

A tal riguardo è stato recentemente presentato il volume "LINEE GUIDA PER LO SVOLGIMENTO DEGLI AUDIT NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI", redatto dall'Ing. Gelati in collaborazione con Teta - Centro Servizi Italiano dalla Terra alla Tavola di Parma e con il Dott. Claudio Truzzi, Direttore Igiene e Qualità del Gruppo Metro Italia Cash and Carry spa. Vediamo quindi i contenuti fondamentali.

Le normative comunitarie ema-

nate nell'ultimo decennio hanno gradualmente responsabilizzato le imprese alimentari, assegnando loro il compito di garantire la salubrità degli alimenti prodotti.

Già il D. Lgs. 155/97, norma orizzontale nata per regolare le attività di produzione, distribuzione e somministrazione degli alimenti, prevedeva che gli operatori del settore alimentare dovessero predisporre piani di autocontrollo. Così, nel corso degli anni, le imprese alimentari hanno iniziato

ad adottare tali sistemi, dapprima poco articolati, poi sempre più basati sull'organizzazione aziendale, sull'adozione delle buone pratiche di lavorazione e sui principi HACCP.

Attualmente, nonostante l'ampio sviluppo della normativa in materia di autocontrollo, si riscontrano ancora rilevanti carenze nell'impostazione dei piani e nella loro applicazione.

In gran parte dei casi, non si è verificata quella ricaduta pratica

nell'attività lavorativa quotidiana: il manuale di autocontrollo è stato vissuto dalle aziende come mero compito burocratico, per adempiere all'ennesima imposizione legislativa, e non come strumento di potenziamento del processo produttivo, in termini di gestione e prevenzione delle criticità riguardanti le condizioni igienico sanitarie degli alimenti.

Alcune volte i piani di autocontrollo prevedono un numero elevato di punti di controllo critici (CCP),

che risultano spesso di difficile gestione e pertanto incompatibili alle esigenze dell'impresa. L'abitudine di gestire pericoli poco significativi come CCP e non attraverso programmi di prerequisiti (procedure GMP, SOP ed SSOP) ha spesso comportato difficoltà nell'implementazione e nella gestione dei piani anziché fornire maggiori sicurezze. Altri piani di autocontrollo invece rilevano la completa assenza di un qualsiasi CCP. Tale assenza risulta giustificata, nella fase di analisi dei pericoli del piano HACCP, dal fatto che lo stabilimento adotta procedure prerequisito (GMP, SOP) per le quali, però, non è prevista la registrazione del controllo, rendendo indimostrabile la gestione del pericolo. In tal modo il veterinario ufficiale in sede di audit non ha alcun elemento di valutazione, per determinare se tali procedure (GMP, SOP) siano effettivamente in grado di eliminare il pericolo in causa o di ridurlo a livelli accettabili.

A tale situazione si associa molto spesso l'evidenza, in sede di sopralluogo nello stabilimento, della mancata applicazione delle procedure prerequisito medesime. Parallelamente alla definizione del piano di autocontrollo, numerosissime aziende, per strategie direzionali o prescrizioni contrattuali, comunque sempre scelte volontarie, hanno deciso di formulare un sistema per la gestione della qualità che deve essere tenuto sotto controllo, deve essere documentato ed applicato perché oggetto di valutazione durante le verifiche ispettive da parte di clienti o enti di certificazione.

Oggi diversi sono gli standard di qualità a cui le aziende possono aderire (BRC, IFS, Eurep Gap) per concludere più facilmente accordi commerciali e/o avere accesso ai mercati esteri.

Alcuni standard di qualità sono costituiti da requisiti igienico-sanitari che si avvicinano sempre più alla normativa cogente: un esempio eccellente può essere la ISO 22000:05 che maggiormente rappresenta il punto di incontro tra legislazione e certificazione, poiché tratta prevalentemente aspetti igienici della produzione che sono gli stessi di quelli richiesti dai piani HACCP.

Riassumendo, le aziende alimentari si trovano in una situazione molto particolare: da una parte la legislazione richiede una maggiore responsabilizzazione delle aziende stesse, tramite strumenti quali i piani di autocontrollo basati sui principi del sistema HACCP, secondo il Codex Alimentarius, dall'altra, per motivi di competitività, sul mercato sono sollecitate ad aderire a numerose certificazioni volontarie.

al raggiungimento degli obiettivi fissati e non devono essere concepite ed attuate con finalità repressive. In considerazione di quanto espresso sopra, il presente volume intende proporsi come una linea guida per la preparazione e lo svolgimento delle diverse verifiche che possono essere attuate all'interno di un'azienda alimentare. Per rispondere a tale obiettivo, si è pertanto creato un testo di riferimento che analizza le componenti di tutte le tipologie di audit, in modo che il momento della verifica sia vissuto dall'azienda come una concreta opportunità di crescita. Il volume è quindi indirizzato alle aziende del settore alimentare e in particolare alle piccole medie imprese che, per loro definizione, non possiedono in toto tutti gli strumenti necessari per orientarsi facilmente nel vasto e complesso quadro delle verifiche ispettive ed agli operatori del settore, agli enti di certificazione ed a tutti coloro che vogliono approfondire la materia in oggetto.

Gennari. Della terra, il suo valore

La storia della famiglia GENNARI è la storia di due prodotti tipici per eccellenza, famosi nel mondo per la genuinità e la fragranza: il **Parmigiano Reggiano** e il **Prosciutto di Parma**. L'attenta selezione e la stagionatura di questi prodotti è sempre stata la nostra specialità. Da oltre 50 anni, infatti, abbiamo sempre cercato di interpretare al meglio questo nostro compito affiancandolo di volta in volta alle problematiche della moderna distribuzione e alle esigenze dei nostri clienti e dei consumatori finali. La grande dinamicità, è infatti la strategia vincente della nostra azienda per posizionare in modo sicuro in tutto il mondo le punte di diamante della food valley. Per questo importanti e significative presenze nella grande distribuzione, come nei piccoli negozi, sono appannaggio della nostra Azienda e per questo siamo rimasti ostinatamente legati alle vecchie tradizioni, fieri di portare sulle tavole di tutto il mondo un pezzetto di Parma e una piccola parte di noi.

Il nostro stabilimento di formaggi è dotato di macchine ed attrezzature all'avanguardia, che ci consentono di fornire ai nostri clienti un'ampissima gamma di prodotti che comprende varie tipologie di formati e confezioni: a peso variabile o fisso, taglio a mano rustico o taglio a filo, in busta o vaschetta sotto vuoto oppure in vaschette rigide pelabili e richiudibili con atmosfera modificata, dalle piccole porzioni di Parmigiano Reggiano da 150 grammi, fino ad arrivare alle grosse pezzature di alcuni kg, o alle forme intere (siamo infatti molto attenti anche al mercato dei grossisti ed alle pezzature a questi riservati), tra cui la tradizionale "punta" da 1 kg, anche in eleganti confezioni regalo. Ogni esigenza dei nostri clienti viene da noi attentamente considerata ed è un motivo di ricerca e sviluppo di nuove tecnologie o nuovi materiali, al fine di essere sempre all'avanguardia e fornire prodotti sicuri, buoni, comodi all'uso e belli. Ecco, quindi, la nuova linea "Magistra Natura", nata dallo studio dei nostri tecnici e del nostro settore marketing, che offre una attenta selezione di Parmigiano Reggiano, proposto in eleganti confezioni appositamente studiate, ed è rivolta a quella clientela più esigente che ama ricercare continuamente nuove sensazioni di sapori legati alla tradizione del prodotto. Fanno parte di questa linea il Parmigiano Reggiano da 30 mesi di stagionatura, sotto vuoto in piccole pezzature, i "cuori di forma", il Parmigiano Reggiano biologico.

La nostra Mission è infatti questa: ricercare ed esaltare le grandi qualità dei due importantissimi prodotti al centro del-

la nostra attività, proponendo sempre, e nel modo migliore, quanto di meglio i nostri esperti selezionano nelle zone di produzione di eccellenza.

La stessa meticolosità che applichiamo nel Parmigiano Reggiano, nostro prodotto storico, la poniamo anche nella produzione del Prosciutto di Parma, che è ormai anch'esso da



decenni tra le nostre referenze. Abbiamo combinato la nostra ostinazione per la qualità e la tradizione ad un modernissimo stabilimento di produzione e stagionatura che sorge nel cuore della zona di produzione definita dal Disciplinare del Consorzio. Il nostro lavoro inizia nella fase di selezione delle cosce fresche, che provengono unicamente dai migliori macelli di Mantova. Solo le cosce con i migliori requisiti di peso,

grasso e forma entrano nel percorso di produzione del prosciutto, e diventano Prosciutti di Parma Gennari unicamente quelle che dopo il processo di salagione e stagionatura superano l'esame del Consorzio di Tutela ed hanno i requisiti ancora più restrittivi imposti dalla nostra ditta. Il nostro staff, altamente specializzato, ne cura tutto il cammino dall'inizio al prodotto finito, effettuando tutti i controlli richiesti durante il lungo periodo di stagionatura. Solo i prosciutti che superano in modo eccellente tutte le fasi produttive diventano Prosciutti di Parma Gennari e vengono proposti alla nostra esigente clientela. La gamma dei nostri prodotti comprende il Prosciutto di Parma con osso, stagionato da 16 a 24 mesi, oppure Prosciutto di Parma, con la medesima stagionatura, ma dissossato nelle varie tipologie richieste dal mercato.

Un grandissimo impegno, infine, viene posto dalla nostra azienda nel controllo qualitativo e di sicurezza delle intere filiere di produzione. Entrambi i nostri stabilimenti ottemperano a tutte le normative cogenti e volontarie ed applicano un sistema di autocontrollo conforme alla legislazione, validato dal servizio veterinario, continuamente aggiornato e verificato regolarmente dal nostro personale, dagli enti di controllo e dai clienti che ne facciano richiesta. I controlli che effettuiamo partono dai nostri fornitori: i nostri tecnici monitorano, infatti, con assiduità la materia prima e i luoghi di provenienza e produzione, ed arrivano al prodotto finito, attraversando tutte le fasi, per garantire non solo la qualità del prodotto ma anche la salubrità e la sicurezza. La nostra ditta è certificata secondo le norme ISO 9000 dal 1999 (prima con la certificazione ISO 9002:1994 ed ora ISO 9001:2000), ed entrambi i nostri stabilimenti dispongono delle certificazioni BRC (grade A) ed IFS (Higher level). Lo stabilimento di taglio e confezionamento del Parmigiano Reggiano dispone inoltre del Certificato di Conformità alla produzione biologica. Il forte interesse della Direzione alla gestione qualità e la disponibilità di personale interno altamente qualificato, fanno sì che entrambi gli stabilimenti Gennari siano all'avanguardia, oltre che dal punto di vista tecnologico, anche sotto questo punto di vista ed alla continua ricerca del miglioramento e dell'eccellenza.

La tecnologia, l'innovazione, la gestione accurata del sistema, l'attenzione alla qualità ed alla sicurezza dei prodotti, insieme alla tradizione decennale della Famiglia Gennari, fatta di uomini, di lunghi tempi, di prodotti frutto del territorio, ci permettono di dare ai nostri clienti la tradizione confezionata nel nostro tempo.



La criticità di questo panorama sta nel fatto che le aziende vengono sottoposte a numerose verifiche ispettive sia da parte del controllo ufficiale, per ciò che è cogente, sia da parte di enti di certificazione e clienti, per ciò che è volontario/contrattuale.

Le verifiche ispettive costituiscono un onere notevole in termini di risorse umane, di costi e di tempo sia per le organizzazioni che le eseguono, sia per quelle che le subiscono. Tuttavia le verifiche ispettive dovrebbero essere viste come momento di miglioramento, che apportino un positivo contributo

rimonto che analizza le componenti di tutte le tipologie di audit, in modo che il momento della verifica sia vissuto dall'azienda come una concreta opportunità di crescita. Il volume è quindi indirizzato alle aziende del settore alimentare e in particolare alle piccole medie imprese che, per loro definizione, non possiedono in toto tutti gli strumenti necessari per orientarsi facilmente nel vasto e complesso quadro delle verifiche ispettive ed agli operatori del settore, agli enti di certificazione ed a tutti coloro che vogliono approfondire la materia in oggetto.



Nel Centro Nord la distribuzione ha i suoi leader



LE NOSTRE INSEGNE



www.sisacentronord.com

Un approccio personalizzato ai diversi canali distributivi e alle loro specifiche esigenze per rispondere alle richieste del mercato. Un modello di know-how mutuato da SISA SPA.

Qualità, convenienza, tradizione ma anche innovazione nel fare business locale. La competitività di SISA sul territorio, oltre 700 prodotti a marca privata.

Le aree di competenza: *Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, alto Lazio, Marche, alto Molise, Toscana, Trentino Alto Adige, Umbria e Veneto.*

I numeri:
Fatturato 826 mio euro (2007)
Fatturato 851 mio euro (prev. 2008)
Nr. pdv oltre 300, Nr. Addetti 520

Compattezza e partecipazione dei soci sono l'elemento vincente dell'insegna nel mercato.