



Master Universitario di I Livello in “Sostenibilità Socio Ambientale Delle Reti Agroalimentari”

Anno 2017/2018

Autore: **SILVIA RIPETTA**

TITOLO DELLA TESI: **La sicurezza alimentare alla base della qualità: l'importanza degli audit interni nella ristorazione collettiva.**

Gli ultimi venti anni hanno visto cambiamenti nei modi, nella tipologia e nella velocità del sistema di produzione, di trasporto e di scambio delle derrate alimentari. Questo ha contribuito a rendere internazionale e globale l'intero sistema e, dal punto di vista sanitario, ha implicato la diffusione di agenti microbiologici e chimici. È stato necessario, perciò, creare standards e normative per la gestione dei processi e per interventi rapidi e coordinati in caso di emergenze sanitarie.

Inoltre la qualità dei prodotti agro-alimentari ha avuto, nell'ultimo ventennio, crescente attenzione. Una delle ragioni è da rinvenirsi nella stretta connessione che la qualità ha con la sicurezza degli alimenti. Oggi si è consapevoli che una strategia di sviluppo centrata sulla qualità e sulla sua valorizzazione farebbe raggiungere anche l'obiettivo di una più elevata sicurezza alimentare.

Dal 1° gennaio 2006 è entrato in vigore a livello europeo il “Pacchetto igiene”, un gruppo di regolamenti attuativi comunitari che identificano nell'analisi del rischio (valutazione – gestione – comunicazione), nell'adozione dei principi dell'analisi HACCP, nella responsabilizzazione primaria degli operatori e nel concetto di rintracciabilità, i cardini del nuovo sistema, con l'obiettivo generale di garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori.

I sistemi integrati di gestione aziendale, come quelli secondo le norme volontarie UNI EN ISO (9001 e 22000), possono facilitare il corretto rispetto del complesso quadro normativo attualmente in vigore.

Lo scopo del presente lavoro è stato quello di raccogliere informazioni sul livello di conoscenze in materia di sicurezza alimentare e di applicazione del piano di autocontrollo degli operatori della ristorazione collettiva dell'azienda Eutourist New srl di Orbassano (TO), la quale svolge attività di gestione di centri di cottura e di servizi sostitutivi di mensa presso strutture come scuole e ospedali.

Per fare ciò ho deciso di analizzare uno degli aspetti che vanno ad influire nel complesso quadro della sicurezza degli alimenti, ovvero le attività di verifica ispettiva interna, le quali hanno lo scopo di assicurare che il processo produttivo del servizio venga effettuato secondo quanto stabilito dalle normative vigenti ed in conformità alle attese del cliente.

L'applicazione di un sistema per la gestione della qualità e sicurezza alimentare permette quindi un notevole miglioramento della sostenibilità aziendale da tutti i punti di vista: poiché la *ratio* che sta alla base di un qualsiasi sistema di qualità è quella della prevenzione delle eventuali non conformità rispetto ai requisiti specificati (e, quindi, l'economicità dell'intero processo produttivo), questo permette di conseguenza la riduzione degli sprechi e dei costi legati all'eventuale insuccesso del prodotto; un efficace sistema di gestione della qualità mira inoltre ad accrescere la soddisfazione del cliente grazie all'applicazione di processi in grado di assicurare con regolarità la fornitura di prodotti o servizi conformi ai requisiti del cliente.