

Salumifici

Sempre più sono le aziende che terziarizzano le attività di sanificazione con lo scopo di ottimizzare tempi e risorse e di conseguenza costi. Spesso, durante gli audit igienico sanitari, viene verificato il livello di formazione degli addetti alla sanificazione, che risulta in una situazione non esattamente rosea. I risultati che si ottengono sono a volte distanti dai risultati attesi in quanto la sanificazione viene eseguita dando una “pulizia ottica”. La sanificazione degli ambienti prevede una struttura documentale ritenuta ormai fondamentale nella implementazione dei piani di autocontrollo con lo scopo di programmare e documentare le attività che l’azienda ha implementato per garantire la sanificazione dei locali. Spesso, se non sempre, viene trascurato nel piano di sanificazione l’impianto di trattamento aria che riversa negli ambienti di lavoro dove l’alimento si presenta esposto. Ciò deriva dal fatto che nella mentalità generale la contaminazione degli alimenti è esclusivamente in carico alle persone e alle superfici saltando completamente l’impatto dell’aria che invece spesso è molto critico.

Evidenza assoluta di ciò si ha nelle celle di stagionatura dei salumi dove a volte compaiono e permangono contaminazioni fungine che non si riesce ad eliminare completamente con sistemi classici senza interruzione della produzione.

Le SSOP che vengono implementate nelle aziende alimentari sono in molti casi, di fatto, formali in quanto spesso il personale che effettua le pulizie non comprende pienamente il significato di quanto sta facendo e l’impatto/importanza della loro attività.

Durante degli audit approfonditi sulla sanificazione sono state registrate situazioni nelle quali il piano di sanificazione, le istruzioni per il personale, cartellonistica e informazioni varie erano impeccabili mentre poi il personale che effettuava le pulizie si comportava in modo difforme da quanto indicato e spesso non era in grado di leggere e comprendere le istruzioni a disposizione in quanto di etnie diverse senza alcuna padronanza della lingua italiana.

Tali attività scorrette hanno importanti impatti anche al di fuori della sola attività di sanificazione in quanto gli addetti utilizzano spesso quantità di prodotti chimici di almeno il doppio o triplo rispetto a quanto indicato nelle schede tecniche e nel piano di sanificazione.

Pip Srls dopo vari studi approfonditi, **Vi propone Pip Tris Haccp**, sono 3 soluzioni per la pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla somministrazione alimentare a norma H.A.C.C.P. e **L’ozono prodotto dai nostri generatori professionali** contro le contaminazioni degli agenti patogeni, negli ambienti e nelle derrate alimentari.