Sicurezza alimentare: Efsa stabilisce regole più semplici per le gelaterie

fotolia-83650683-subscription-monthly-m-1024x505-0bfca3fa

L’Efsa propone un sistema semplificato per la gestione della sicurezza alimentare nelle piccole imprese di vendita al dettaglio, tra cui le gelaterie. Il sistema comprende linee guida per individuare i più importanti rischi biologici, chimici e fisici in ogni fase del processo di produzione, le attività o prassi che incrementano la probabilità di pericoli e le opportune misure di controllo.

Molti piccoli esercenti – spiega il sito Il Fatto Alimentare - hanno difficoltà a rispettare i requisiti dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare (SGSA). In particolare individuare i pericoli e i punti critici di controllo (HACCP) può risultare complesso negli esercizi con un numero ridotto di addetti. Per risolvere questo l’Autorità di Parma propone una soluzione semplificata di controlli e individua cinque modelli di punti vendita: una macelleria, un negozio di generi alimentari, una panetteria, una pescheria e, appunto, una gelateria.

Il sistema semplificato - continua Il Fatto Alimentare - vuol dire, ad esempio, che i rivenditori non sono tenuti ad avere una conoscenza dettagliata di pericoli specifici. Devono solo essere consapevoli che i pericoli biologici, chimici e fisici o gli allergeni possono essere presenti e che un’inosservanza delle attività di controllo essenziali - come la corretta refrigerazione o la separazione dei prodotti crudi da quelli cotti - potrebbe aumentare l’esposizione dei consumatori a pericoli. Il classico approccio di classificazione dei pericoli in ordine di priorità, che è di solito richiesto prima di decidere quali misure di controllo attuare, è stato eliminato.