

**ione**

**Il Regolamento C.E. n. 825/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari ed altre disposizioni normative aprono nuovi scenari per la gestione dei processi di pulizia, disinfezione, disinfestazione in questo delicato comparto produttivo. Conosciamo il professionista che in azienda è responsabile di queste e altre problematiche legate all'igiene.**

► Maurizio Pedrini

Nel mondo dell'industria alimentare sono in atto profondi cambiamenti normativi che riguardano da vicino il mondo del pulito professionale. Con il Regolamento C.E. n. 825/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari viene, di fatto, sostituita la Direttiva 853/43 CEE, che in Italia è stata realizzata attraverso il D.Lgs n. 55/97. Dal 1 gennaio 2006 le norme contenute nel nuovo dispositivo diverranno obbligato-

PULIZIA E PRODUZIONE NELL'INDUSTRIA DEGLI ALIMENTI

# Il tecnologo alimentare figura di riferimento nella gestione della sanitation

rie, come pure i regolamenti accessori numeri 853/2004 e 854/2004. Quest'ultimo, in particolare, riveste grande importanza per le imprese di pulizia altamente specializzate, già presenti - o intenzionate ad operare - nel comparto. Esso, infatti, fissa norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano. Più in generale, gli addetti alla filiera della sanitation - che operano sul terreno della pulizia, disinfezione e disinfestazione - sono chiamati a conoscere e comprendere a fondo le problematiche presenti nella struttura produttiva di queste aziende, dove è richiesta, giustamente, l'eccellenza del pulito. La progressiva esternalizzazione dei servizi di pulizia in outsourcing, già diffusa in questo ramo di grande rilievo per l'economia italiana, offre - in tutto il campo della produzione alimentare - notevoli possibilità di lavoro per le imprese di pulizia capaci di compiere per prime questo indispensabile salto di qualità. Ma quali saranno gli "interlocutori", ovvero i tecnici



Stefano Zardetto, presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Veneto e Trentino Alto Adige.

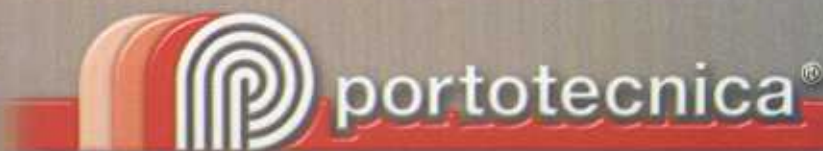
con i quali si dovrà relazionare l'impresa per l'organizzazione dei servizi di pulizia e igiene in queste delicate strutture? Tra gli esperti più qualificati che si occupano di igiene, gestione del ciclo dei rifiuti e sostenibilità ambientale in questa tipologia di aziende c'è il tecnologo alimentare, le cui competenze spaziano a più livelli sul terreno della promozione, prevenzione, gestione e controllo di tutti questi aspetti.

Abbiamo chiesto al dott. Stefano Zardetto, presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Veneto e Trentino Alto Adige, di farci conoscere la preziosa attività d'un vero e pro-

prio "protagonista assoluto" dell'igiene alimentare. Qual è l'identikit di questo professionista all'interno del comparto? "La nostra figura opera da diversi anni nel settore alimentare ed ha avuto, nel 2000, con la costituzione degli albi professionali, una tutela giuridica. Il tecnologo alimentare segue lo studio, la progettazione, la sorveglianza e la conduzione dei processi di lavorazione e degli impianti di produzione delle aziende nel settore alimentare. Inoltre, opera nella ricerca e sviluppo di processi e prodotti, nell'analisi degli alimenti e nella definizione di standard e capitolati di materie prime, prodotti finiti, additivi e imballaggi. Quindi, di fatto, all'interno di un'azienda alimentare, il tecnologo alimentare ricopre diversi ruoli, grazie alle competenze a tutto tondo che la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari fornisce nel campo degli alimenti. Per esempio, ci sono colleghi che hanno la funzione di responsabili di produzione, responsabili di ricerca e sviluppo, responsabili assicurazione qualità o controllo qua-

t & Style  
Cleaning

OPULTRICI  
ERATORI DI VAPORE  
OSPAZZATRICI  
ASCIUGAPAVIMENTI  
IRAPOLVERE E LIQUIDI  
MOQUETTE



Certified Quality System  
UNI EN ISO 9001:2009

Una gamma completa di macchine e prodotti per la pulizia e per il riscaldamento d'emergenza



lità". Quale legge inquadra, in maniera specifica, la vostra qualifica? "La nostra figura professionale è tutelata e regolamentata dalla legge 18/1/1994, numero 59. Il titolo di tecnologo alimentare al fine dell'esercizio delle attività da essa previste, spetta a chi abbia conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione superando l'esame di Stato e sia iscritto ad uno degli Albi regionali. Da circa due anni, inoltre, è stato costituito anche l'Albo Nazionale, con sede a Roma presso il Ministero di Grazia e Giustizia, del quale è presidente il dott. Renato Buttura. Fino ad oggi gli iscritti sono circa un migliaio, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Che peso riveste l'igiene nell'ambito della vostra attività? "In base alla mia esperienza personale, posso assicurare che l'igiene è sicuramente uno degli aspetti più importanti di chi opera all'interno di un'azienda alimentare. Noi, infatti, lavoriamo in un settore dove è richiesta la competenza specifica per poter conciliare la

pulizia con la produzione. Non a caso, quando ho cominciato a lavorare nell'industria alimentare - diversi anni fa - il primo incarico che ho ricevuto è stato proprio quello di redigere un piano di sanificazione industriale". Quali problemi, in concreto, siete chiamati ad affrontare? "Ognuno di noi, a prescindere dal settore nel quale lavora, si trova sempre a dover fare i conti con i temi legati alla sanificazione delle linee industriali e alla lotta agli infestanti con i mezzi e le attrezzature più idonee. Non bisogna dimenticare, infatti, che nel settore alimentare l'obiettivo igienico deve essere raggiunto senza compromettere in alcun modo la sicurezza del prodotto, ed è fondamentale saper valutare anche i potenziali rischi legati all'utilizzo di determinati prodotti e/o presenza di eventuali residui". La vostra preparazione in materia, cosa prevede? "La laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari fornisce una serie di conoscenze sugli aspetti microbiologici e igienici degli alimenti,

nonché sugli impianti. Questi elementi conoscitivi sono poi applicati da ognuno di noi per lo sviluppo di idonee procedure di pulizia e per il rispetto di adeguate norme igienico-sanitarie in grado di garantire la salubrità del prodotto. Per fare ciò il tecnologo alimentare deve necessariamente conoscere, in relazione ai propri impianti e procedure di lavorazione, i prodotti presenti nel mercato, valutando l'efficacia e l'efficienza degli stessi. E non solo: siamo spesso chiamati a dare un giudizio circa l'adeguatezza - in termini di efficacia - d'un piano di disinfestazione e/o di sanificazione. Dunque, ci viene chiesto quotidianamente di applicare al meglio le nostre conoscenze negli aspetti pratici delle realtà produttive". Ha già avuto modo di conoscere il pulito professionale e la fiera Pulire? "Sì, direi che l'approccio a questa realtà è sempre stato indiretto, mediato dalla lettura delle riviste specializzate e dai colloqui avuti con gli operatori del settore, che poi - spesso -

sono i nostri fornitori, come nel caso delle imprese di pulizia. Ho anche avuto modo di visitare la grande rassegna specializzata che si tiene a Verona". Quale rapporto crede si possa instaurare tra le associazioni del settore pulito e il vostro Ordine Professionale? "Un dialogo attivo e proficuo. Vede, il nostro Ordine Professionale ha come obiettivo l'aggiornamento tecnico culturale degli iscritti attraverso appositi corsi e seminari. Credo sia utile e auspicabile che tra esso e le associazioni della vostra filiera di riferimento si instauri un rapporto di reciproca collaborazione, in grado di garantire uno scambio di informazioni, di opinioni e di conoscenze: penso, per esempio, a seminari che affrontino tematiche d'interesse comune. Sono convinto che per la figura del tecnologo alimentare, così profondamente radicata nel settore produttivo, questi interscambi costituirebbero una grande opportunità di arricchimento professionale".

**Lavasciuga**  
(Modelli disponibili)

**Larghezza lavoro totale:**  
da 35 cm a 1,3 m  
**Serbatoi**  
**soluzione/recupero:**  
da 10 a 350 l  
**Versioni disponibili:**  
elettrica (230V), a batteria  
(12V-24V-36V) e diesel



**33 modelli disponibili con oltre 90 versioni diverse, per soddisfare tutte le Vostre esigenze nella pulizia di pavimentazioni interne o esterne.**

**GANSOW**



**Spazzatrici**  
(Modelli disponibili)

**Larghezza lavoro totale:**  
da 60 cm a  
**Capacità contenitori:**  
rifi  
da 30 a 4