

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA

Quesiti di Scienza e cultura dell'alimentazione

Quesito a)

- Il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” del 2000 è un documento comunitario redatto allo scopo di armonizzare la legislazione dell’Unione Europea in materia d’igiene sugli alimenti e di promuovere azioni mirate a tutelare la salute dei consumatori. È da evidenziare come l’attenzione sulla produzione agroalimentare è cresciuta progressivamente negli ultimi anni non solo per le ripercussioni che essa ha sulla salute dei consumatori, ma anche per il suo impatto sull’ambiente.
- La produzione alimentare, o meglio la filiera agroalimentare, è oggi generalmente molto complessa e coinvolge numerosi attori. Si pensi, ad esempio, alle conserve ittiche, la cui trasformazione avviene a migliaia di chilometri dalla zona di pesca. La filiera, dalle materie prime al trasporto, alla conservazione, ecc. comprende numerosi passaggi in ognuno dei quali è necessario osservare le norme per la sicurezza alimentare. Questi passaggi sono *relazionati e dipendenti tra di loro*, tant’è che una falla in un anello della catena può mettere a repentaglio l’intera filiera, quindi, in ultima analisi, la sicurezza del consumatore.
- L’Autorità deve attingere alle migliori conoscenze scientifiche. Questo è un punto essenziale per la tutela della salute dei consumatori. Compito dell’Autorità (EFSA) è quello di selezionare personale altamente qualificato ad operare con rigore e metodo scientifico negli ambiti specifici di sua competenza. In materia di alimentazione e di salute le notizie false o fuorvianti, le cosiddette bufale o fake news, sono molto numerose e la loro diffusione è amplificata dal web. L’EFSA lavora anche per divulgare le corrette informazioni a tutela della salute dei consumatori.
L’EFSA deve essere indipendente dagli interessi industriali e politici. In un mondo dove gli interessi economici e politici sono fortissimi, c’è il rischio concreto che a studi scientifici vengano date interpretazioni strumentali e fuorvianti. È per questo che l’Autorità deve essere gestita autonomamente, per garantire il massimo dell’oggettività scientifica e della trasparenza.

Quesito b)

- Il sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*, ossia “analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo”) è uno strumento per aiutare gli operatori del settore alimentare (OSA) a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare. Tutte le aziende che lavorano con alimenti (fa eccezione la produzione primaria, coltivazione/allevamento) sono obbligate ad attuare piani per l’autocontrollo basati sui principi dell’HACCP (Reg. CE n. 853/2004).
- Lo sviluppo del piano HACCP prevede 5 fasi preliminari e 7 principi.
Le **fasi preliminari** contemplano le seguenti procedure:
 1. mandato della direzione;

2. costituzione del gruppo di lavoro (o HACCP *team*) che svilupperà l'intero piano di autocontrollo;
3. descrizione del prodotto (materie prime, composizione, struttura, lavorazione, condizioni igieniche, imballaggio, conservazione, distribuzione, ecc.) e identificazione dell'utilizzazione finale e della tipologia di consumatore a cui è rivolto il prodotto;
4. elaborazione di diagrammi di flusso del processo produttivo e dello schema dell'impianto;
5. verifica del diagramma di flusso e dello schema dell'impianto. La verifica è da effettuarsi sul posto durante le lavorazioni, controllando che tutto ciò che è stato scritto corrisponda alla realtà.

I 7 **principi** dell'HACCP sono i seguenti:

1. identificazione dei pericoli associati alle diverse fasi della produzione, con valutazione del rischio e della gravità (ossia l'entità del danno che può determinare nel consumatore);
 2. individuazione dei punti critici di controllo (CCP);
 3. determinazione dei limiti critici per ogni CCP individuato. Il limite critico è un intervallo di valori estremi (fisici, chimici o biologici) all'interno del quale la produzione dell'alimento avviene in sicurezza sanitaria. Criteri frequentemente utilizzati sono il tempo, la temperatura, l'umidità, il pH, ma anche parametri valutabili visivamente;
 4. individuazione di procedure per il monitoraggio dei CCP. Il monitoraggio è la sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni di un parametro al fine di garantire che un CCP sia sotto controllo. Il monitoraggio deve essere adeguatamente documentato;
 5. definizione delle azioni correttive da intraprendere quando il monitoraggio indica uno scostamento dai limiti critici prefissati. Le azioni correttive costituiscono una lista di interventi da adottare nel caso in cui il monitoraggio di uno dei CCP, anche solo temporaneamente, evidenzia una situazione di perdita di controllo;
 6. definizione delle procedure di verifica della correttezza del sistema. Queste procedure servono a valutare nel lungo termine il corretto funzionamento dell'intero piano HACCP;
 7. realizzazione di un sistema di documentazione e archiviazione relativo a tutte le procedure e operazioni attuate nel sistema HACCP.
- Nel linguaggio specifico dell'HACCP per **pericolo** si intende qualsiasi agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, in grado di provocare un effetto nocivo per la salute. Distinguiamo:
 1. pericoli biologici, come batteri (*salmonella*, *listeria*, stafilococchi, ecc.), muffe, virus, protozoi, ecc.;
 2. pericoli chimici, come sostanze chimiche indesiderate (es. residui di detersivi, di prodotti utilizzati per la disinfezione o disinfestazione, pesticidi provenienti da pratiche agricole, diossine, ecc.). Le conseguenze dell'ingestione possono essere molto variabili, anche gravi;
 3. pericoli fisici, come schegge di vetro (da bicchieri, lampade), schegge d'osso, lische, frammenti di metallo (da barattoli di conserva, anelli o monili indossati da operatori), schegge di legno (da ceppo o cassette di legno), piccoli componenti da macchine di produzione o di cucina. L'ingestione può causare lesioni all'apparato digerente e soffocamento.

Esempio. Nell'ambito dei servizi di bar è comune la manipolazione di verdure crude per la farcitura di panini. Un'insalata mal lavata può veicolare batteri del genere *Salmonella*, ovvero un pericolo di tipo biologico.

La *Salmonella* è un bacillo gram-negativo, asporigeno, con optimum di crescita di 37 °C. Le salmonelle sono microrganismi praticamente ubiquitari e veicolati sia da prodotti di origine

animale che vegetale. La salmonella produce un'enterotossina responsabile dei sintomi gastroenterici che si manifestano dopo 6-72 ore d'incubazione, con dolori addominali, diarrea e febbre. Sono possibili le complicazioni, come infezioni generalizzate negli individui più vulnerabili (bambini e anziani).

- Un punto critico di controllo (CCP) è una fase del processo produttivo nella quale occorre un'azione di controllo per prevenire, eliminare o ridurre a livello accettabile un pericolo per la sicurezza alimentare. Spesso ci si serve del cosiddetto “albero delle decisioni”, per identificare i CCP al fine di eliminare i pericoli o minimizzare il rischio.

Alcune fasi che vengono tipicamente riconosciute come CCP sono:

1. il ricevimento dei prodotti alimentari;
2. lo stoccaggio a temperatura controllata dei prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati;
3. la cottura, individuando temperature e tempi precisi in modo da inattivare i microrganismi patogeni;
4. il raffreddamento, dopo cottura, in abbattitori di calore, per inibire eventuale crescita microbica;
5. l'adeguata conservazione dei cibi deperibili (temperatura/tempo).

La permanenza di panini farciti, piatti freddi, cibi a base di maionese o uova, ecc. a temperatura ambiente favorisce la crescita microbica e costituisce un CCP. Se il consumo di questi alimenti non è immediato occorre mantenerli in banchi refrigerati fino al loro consumo (verificare che il termometro sia posizionato a 4 °C). Spesso però questi alimenti sono lasciati negli espositori dei bar per lungo tempo e perfino senza nessun tipo di protezione fisica, mettendo così a rischio la salute dei consumatori.

Quesiti di Laboratorio dei servizi enogastronomici – Sala e vendita

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Applicare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.

Nuclei tematici fondamentali

1. Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande.
 - Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.
 - La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.
2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione
 - La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.
 - La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.

Per lo svolgimento di questi quesiti si consiglia di ripassare le seguenti tematiche presenti nel libro di testo: A. Faracca, E. Galiè, G. Frangini, *Nuovo Maître e Barman con Masterlab*, 1° biennio e *Maître e Barman con Masterlab* 2° biennio e quinto anno, Le Monnier Scuola.

Argomento	Pagine del libro di testo
Le buone prassi igieniche	72-82 (primo biennio)
La sala ristorante	93-95 (primo biennio)

I requisiti igienici degli ambienti.	
La sicurezza nelle aziende enogastronomiche	16-18
I vini - La cantina	107
Gli snack	271-276

Quesito c)

- Lavorare nel settore della ristorazione significa anche essere sempre a contatto con cibi da manipolare, conservare, distribuire. Nel dover organizzare il servizio di un aperitivo alla milanese in un wine bar per un gruppo di 50 persone occorre eliminare rischi di contaminazione e alterazione dei prodotti in fase operativa. L'operatore di sala deve quindi conoscere e saper applicare le corrette procedure di sicurezza alimentare per garantire la salubrità degli alimenti.

Per la preparazione di un toast è opportuno servirsi di fornitori affidabili e sicuri, in possesso di regolare documentazione di qualità dei prodotti e di rispetto delle norme di conservazione e trasporto degli alimenti. Occorre controllare accuratamente gli ingredienti al momento della ricezione e provvedere a riporli in frigorifero alla corretta temperatura di conservazione; ciò è fondamentale per impedire la moltiplicazione di germi eventualmente presenti nell'alimento.

Inoltre è necessario effettuare controlli particolari su quelli freschi, verificandone l'aspetto esteriore, l'integrità, le date di scadenza, le temperature alle quali devono essere conservati.
- Un pericolo associato alla preparazione del toast farcito e il suo CCP è la fase di lavorazione che prevede il lavaggio dell'insalata e il taglio di salumi mediante l'impiego di un'affettatrice. Al fine di minimizzare il contatto con le mani dell'operatore e, quindi, la possibilità di contaminazione dei prodotti, le operazioni devono essere effettuate utilizzando le apposite pinze. Dopo l'assemblaggio dei vari ingredienti, i prodotti devono essere avvolti in pellicola protettiva.

Ogni tipologia di alimento ha caratteristiche diverse e pertanto richiede una cura e particolari tecnici di conservazione. Nel caso di un servizio a buffet occorrono specifiche vetrinette che mantengano i prodotti a una temperatura controllata tra 0/4 °C.
- Quando si predispone un servizio a buffet i rischi di contaminazione sono molteplici.

Gli arredi talvolta possono essere polverosi, la temperatura interna o esterna non ottimale, lo smog esterno può penetrare nell'ambiente, ecc.

Per quanto riguarda gli alimenti, i cibi più a rischio sono quelli con salse e creme a base di uova (soprattutto se non pastorizzate). Anche il tempo di esposizione sul bancone a temperatura ambiente gioca la sua parte: se la classica tartina con burro, maionese e salame viene tenuta in frigo fino all'apertura del buffet per poi essere consumata velocemente, nel giro di un'ora, non dovrebbero esserci problemi; se invece rimane all'aperto per più ore può diventare un concentrato di microrganismi pericolosi.

I cibi deperibili, infatti, possono essere esposti a temperatura ambiente per un periodo non superiore alle due ore ma l'esposizione dovrà sempre avvenire mantenendo gli alimenti coperti per prevenire possibili contaminazioni con agenti estranei; dopo essere stato esposto a temperatura ambiente il cibo non potrà essere riposto nuovamente in frigo. Una buona regola è esporre piccole quantità di prodotto per volta ed eventualmente aggiungerne altra solo in un secondo momento su richiesta del cliente; in questo modo si avranno meno residui organici.

La dislocazione dei cibi sul bancone deve essere tale da consentire al cliente di prelevare un alimento senza doverne "scavalcare" un altro, rischiando così di contaminarlo con i propri

indumenti.

Infine il tavolo da buffet deve essere sistemato lontano dalle vie di transito del personale o dagli accessi ad altri servizi, organizzandolo in 3 zone distinte ma che permettano, durante il servizio, un self service veloce e senza momenti di affollamento vicino alle pietanze.

- La cantina deve rispettare precise norme igieniche e di erogazione.
Gli scaffali devono essere in legno per attutire le eventuali vibrazioni ed isolare tecnicamente le bottiglie e devono essere mantenuti sempre puliti. Su ogni ripiano devono essere sistemati cartellini con il nome del vino, il produttore e l'annata di produzione. Le bottiglie devono essere riposte in orizzontale, suddivise per nazioni, per regione, per colore e potenzialità nei confronti dell'affinamento in modo che la loro ricerca sia rapida e razionale. Devono inoltre essere sistemate dal basso verso l'alto nel rispetto della temperatura di servizio, più bassa per i vini posti in basso, più alta per quelli sugli scaffali superiori: spumanti, vini bianchi, vino rosati, vini rossi giovani, vini rossi evoluti.

Quesito d)

“A garanzia della salubrità e dell'igiene delle nostre vivande:

I nostri fornitori operano nel rispetto delle norme nazionali ed internazionali in materia di igiene alimentare.

Gli alimenti deperibili (salumi, formaggi ecc.), una volta controllati all'arrivo e accettati vengono, conservati in appositi congelatori, celle o frigoriferi in attesa del loro utilizzo.

Utilizziamo preferibilmente prodotti a filiera corta, tipici e stagionali a Km 0.

I nostri operatori addetti alla manipolazione degli alimenti adottano adeguate misure igienico-comportamentali durante la preparazione dei cibi.”