

Risultati dei controlli nazionali 2017

Buono, ma con la possibilità di miglioramento

La Confederazione, in collaborazione con i vari cantoni e il principato del Lichtenstein, ha effettuato 46'174 ispezioni nel settore dei generi alimentari. Le panetterie-confetterie non andavano male, però c'è potenziale di miglioramento.

Tra tutti i generi alimentari, con il 39%, è stato criticato di più il settore dei prodotti salmistrati cotti. Questo valore rimane elevato rispetto ai sondaggi precedenti. È importante l'attento approvvigionamento delle merci, il mantenimento della catena del freddo e la lavorazione responsabile di questi prodotti (Fleischkäse, affettati, prosciutto, Lyoner). Gli ingredienti che hanno un elevato carico di germi già prima della lavorazione sono un fattore di rischio significativo: i prodotti fatti da loro, come per esempio i Sandwiches, già entro la fine della giornata non corrispondono più alle norme igieniche microbiologiche.

Nel settore delle panetterie-confetterie si sono effettuati 1695 ispezioni. Le sanzioni sono state imposte a 47 società. Questo corrisponde a un tasso di reclamo del 2,8%.

Presenta ancora migliorie da intraprendere, l'etichettatura degli alimenti.

Panoramica-gestione-inganno

Nel capitolo «Panoramica, gestione e inganno» dell'attuale rapporto di esecuzione degli ispettori alimentari dell'Ufficio federale per la sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) sono in grande aumento i punti deboli nei supermercati, negli ospedali e case di cura, aziende di catering, commercio al dettaglio come nelle panetterie-pasticcerie. Un'eventuale causa per questo sviluppo potrebbe essere le richieste in costante aumento per le aziende alimentari, quali difficilmente possono far fronte ai compiti imminenti o sono addirittura sopraffatti. Se c'è carenza di personale, è ovvio che i compiti amministrativi stanno rimandando

la gestione. Al primo posto c'è la produzione per poter assicurare la fornitura per i punti di vendita e rendere contenti i clienti.

Spazio e organizzazione

Il processo di concentrazione nel settore, che è in corso da anni, e la ramificazione associata delle aziende è una maledizione e una benedizione allo stesso tempo. Non è sempre possibile tenere il passo con la crescita dell'azienda, soprattutto per quanto riguarda la produzione, lo spazio e l'organizzazione. Una volta raggiunti i limiti di capacità, diventa sempre più difficile garantire le condizioni di spazio e operative ai sensi del legislatore. Questi includono: sfavorevole disposizione dell'arredamento, condizione d'età dei locali, macchinari, attrezzature, impianti, impianti di ventilazione, scarso spazio di lavoro e insufficiente stoccaggio.

Processi e attività

Circa il 40% delle deviazioni e delle misure amministrative attivate erano direttamente correlate ai processi e alle attività. Più precisamente: lacune nel controllo e nei flussi di merci interni, disgelo e produzione in modo scorretto, lacune nella catena del freddo, nella conservazione come nel trasporto, mancata pulizia e manutenzione dei macchinari, mancanza di monitoraggio dei parassiti, ecc.

Maneggiare il cibo

La qualità sensoriale e microbiologica del cibo è determinata da un acquisto e una gestione consapevole con i prodotti grezzi, intermedi e finiti. Le modifiche delle ricette (istruzioni di lavoro) portano rapidamente a incertezze nel personale di vendita quando vengono sollevate domande concrete sugli ingredienti in termini di allergeni. Le obiezioni sono le seguenti: mancanza di dati



S. Fogato

sulla data di produzione, data di congelamento, periodi di utilizzo, origine sconosciuta, composizione di prodotti preconfezionati, stoccaggio non protetto di prodotti grezzi, intermedi e finiti, trasporto di alimenti in zone di temperatura non sicure, omissione di informazioni su prezzi e quantità e consegna illegale di alcol ai minorenni.

Autocontrollo

Il tasso di attuazione dell'autoregolamento nelle aziende delle panetterie-pasticcerie-confetterie, mostra un'immagine piacevole per l'industria. In media, l'86,9% delle aziende rispetta i requisiti legali. Ecco gli argomenti da migliorare per l'autocontrollo: documentazione delle ispezioni della merce in entrata, istruzioni comprensibili di lavoro e/o ricette, registrazioni delle temperature, misure e documentazione dei componenti polari degli oli di frittura, garantendo la tracciabilità, il campionamento e l'analisi di prodotti sensibili.

Numero di difetti osservati

Su 603 campioni esaminati di pasticceria e di prodotti a base di zucchero, circa il 40% delle denunce erano attribuibili a difetti nell'etichettatura e nella composizione dei prodotti. Il 60% riguardavano deviazioni microbiologiche. Il tasso dei reclami è del 15%, sono stati sanzionati 90 prodotti. Su 485 campioni esaminati di prodotti da forno

e quelli da forno a lunga conservazione, circa il 60% dei reclami erano attribuibili a difetti nell'etichettatura e nella composizione dei prodotti, 35% erano deviazioni microbiologiche. Il tasso di reclamo in questa categoria è del 14%. Sono stati sanzionati 77 prodotti.

La corretta etichettatura degli alimenti, come le informazioni sui prezzi e sulla quantità, nonché le indicazioni degli ingredienti conosciuti come allergeni, presenta ancora un potenziale miglioramento nel settore.

Test di stress per i sistemi di refrigerazione

Una sfida futura per le aziende produttrici di alimenti potrebbe essere il cambiamento climatico, significa l'aumento delle giornate calde. Produzione e trasporto impeccabili e sicuri, devono essere garantiti. È ovvio che i sistemi di refrigerazione che funzionano giorno e notte al loro limite, causano motivo di preoccupazione. Quando si acquistano nuovi apparecchi di refrigerazione, è importante garantire unità di refrigerazione adeguatamente dimensionate.

L'obiettivo dei controlli basati sul rischio è valutare in che misura l'industria alimentare si assume la propria responsabilità e il cibo possa essere consumato senza rischi per la salute.

Daniel Jakob, specialista della sicurezza sul lavoro

Moreno Bignasca – Panettiere-Pasticciere

Scuola manageriale Cc-Ti: un'opportunità per crescere

Ha preso avvio nel febbraio del 2018, la «Scuola manageriale» organizzata dalla Camera di Commercio in collaborazione con SIU/IFCAM. Moreno Bignasca ci racconta la sua esperienza.

La Cc-Ti (Camera di commercio, dell'industria, dell'artigianato e dei servizi del Cantone Ticino) in collaborazione con SIU/IFCAM (Istituto svizzero per la formazione dei capi azienda) ha organizzato questo percorso formativo che permette di prepararci al meglio al superamento dell'esame federale per l'ottenimento dell'attestato federale quale «Specialista della Gestione PMI».

Contenuti

Il corso si articola in 352 ore di lezione. I moduli trattano:

- Gestione generale dell'impresa
- Leadership, comunicazione, gestione del personale
- Organizzazione
- Contabilità
- Marketing, pubbliche relazioni, rapporti con i fornitori e la clientela
- Diritto in materia di gestione PMI
- Modulo interdisciplinare finale

» Ho iniziato questo percorso per sviluppare le competenze necessarie per condurre un'azienda.

Esperienza personale

Ho iniziato questo percorso con la volontà di sviluppare le competenze necessarie per condurre un'azienda. A questo corso partecipano professionisti di diversi settori che con le loro esperienze portano un valore aggiunto alle lezioni. Le materie sono molto interessanti e variate ed inoltre vengono affrontati diversi

casi pratici che permettono di trasferire le varie nozioni imparate nel contesto lavorativo. I temi trattati sono molti e non è semplice conciliare lo studio e il lavoro, però la

» Nel nostro settore e con la situazione di mercato, è essenziale non trascurare l'aspetto amministrativo.

motivazione a un continuo miglioramento mi facilita questo aspetto. Oltretutto mi offre un'occasione di specializzarmi in un ambito importante quale la gestione aziendale, preparandomi ed impostando di conseguenza la successione aziendale.

Non trascurare l'aspetto amministrativo

Specialmente nel nostro settore e con la situazione di mercato attuale è essenziale non trascurare l'aspetto amministrativo delle nostre imprese. Questo corso mi ha permesso di vedere le cose da un altro punto di vista e consiglio vivamente a tutti i colleghi che hanno la volontà di crescere, umanamente e professionalmente, di non perdere questa opportunità.

Prossimo ciclo formativo

Il prossimo ciclo formativo partirà il 1° febbraio 2019, per maggiori informazioni visitate il sito internet www.cc-ti.ch > scuola-manageriale.

Moreno Bignasca
Panetteria Bignasca SA



Moreno Bignasca impegnato nel corso «Specialista della Gestione PMI».

Aziende Gastro con «pane svizzero»

«Pane Svizzero» è sinonimo di lavorazione in Svizzera di materie prime prevalentemente svizzere. I ristoratori innovativi, che puntano consapevolmente sulla qualità del pane svizzero, devono essere onorati per il loro impegno e devono essere in grado di comunicarlo con orgoglio ai loro ospiti. Non importa se il ristorante è alla moda, classico o take-away: le aziende gastronomiche di tutti i settori si affidano consapevolmente alla qualità del pane svizzero. Dopo tutto, l'origine, la qualità e la freschezza di tutti i prodotti svolgono un ruolo importante. Una giuria composta da rinomati esperti di gastronomia e panetteria premia queste etichette. Nell'ambito di «Best of Swiss Gastro Award Night» (BOSG) di quest'anno, è stato assegnato per la prima volta il premio «Scommettiamo sul pane svizzero». Il ristorante Bay di Berna non è l'unico vincitore del BOSG a celebrare la più alta qualità del pane svizzero. Il primo classificato nella categoria «Classic» è «La Bottega di Mario» di Zurigo dove si può godere un'atmosfera accogliente del Ticino e si possono ordinare varie specialità per l'aperitivo nonché i migliori panini e foccace. Stephan Scheuner, amministratore delegato dell'associazione Swiss Bread e iniziatore del nuovo premio BOSG, è chiaro: «Godere del pane è un'emozione. Se un ristoratore presta particolare attenzione alla sua messa in scena, può stabilire una piacevole cultura del pane e risaltarla in modo efficace. Ed è proprio questo apprezzamento della qualità del pane svizzero che merita un premio.»

sf

Swiss Bakery Trophy – SBT

SBT si svolgerà dal 31 ottobre al 4 novembre a Bulle durante il «Salon Suisse des Goûts & Terroirs». Vale la pena visitare questo evento di successo. Maggiori informazioni su: www.swissbakerytrophy.ch.



D. Jakob

La corretta istruzione ai dipendenti previene le ferite da taglio.

Il coltello come causa

Ogni 5 persone che subiscono una ferita da taglio o da puntura, la causa è il coltello. Anche se stanno diminuendo le ferite da taglio nel nostro settore, nella statistica sono ancora abbastanza elevate: circa 400 volte all'anno, si necessita di un intervento medico. Costi che si aggirano intorno al mezzo milione di franchi, che l'imprenditore visto il periodo d'attesa, spesso deve finanziare da solo. Così è nell'interesse di ogni azienda essere attivamente previdenti per evitare ferite da taglio.

Dove sono i pericoli?

I pericoli sono: coltelli appena affilati, lame affilate, spatole per la pasta, coperchi di lattine o l'utilizzo di grattugie, carta, elementi taglienti dei macchinari e teglie da forno. Si deve prestare anche tanta attenzione durante la divisione della pasta con i coltelli. È anche molto pericoloso lasciare delle lame o dei coltelli sulla superficie di lavoro che in seguito vengono coperti dalle paste in fase di lievitazione.

Le cause

Le cause di questi incidenti, spesso

si trovano nell'istruzione scarsa verso i dipendenti. Altre cause: un posto di lavoro disordinato, un trattamento disattento con i coltelli e lame, stress, mancanza di concentrazione, un non utilizzo del contenitore per i resti durante i lavori con le macchine taglienti, non indossare i guanti anti taglio (DPI) durante il montaggio e smontaggio e la pulizia di macchinari con lame.

» I pericoli nell'ambito lavorativo sono molti: una corretta istruzione diminuisce notevolmente i rischi.

Senza infortuni - anch'io!

Con la lista di controllo MSSL 8.1.8, prevenzione per ferite da taglio e ferite da puntura, i responsabili della sicurezza nelle aziende hanno a disposizione uno strumento comprensibile per determinare tutti i rischi.

Daniel Jakob, dipl. CFS
Esperto della sicurezza

Le insidie dell'oscurità: essere luminoso ti rende visibile!

I giorni si accorciano, le notti si allungano. Che dire della visibilità dei dipendenti sul tragitto del lavoro e durante le consegne? I pericoli di nebbia e pioggia, ma anche delle strade bagnate, dove si riflettono le luci, li conosciamo tutti. Nell'oscurità, pedoni vestiti di nero, luci difettose, tutto questo aumenta il pericolo di non essere visti o visti troppo tardi, dagli altri utenti stradali.

Salute e sicurezza

Quindi per la propria salute e sicurezza: «Essere luminoso ti rende visibile!». Questo è lo slogan dell'Ufficio prevenzione infortuni (upi).

Articoli di sicurezza

L'offerta di articoli di sicurezza adatti ed economici è ottima:

- gilet e cappelli luminosi con LED

- abiti riflettenti, braccia e gambe
- scarpe con catarifrangenti
- indossa abiti luminosi
- faro LED

Se di notte, eventualmente con la nebbia e si è vestiti di nero, non

» Visibilità dei dipendenti sul tragitto di lavoro e durante le consegne evita molti spiacevoli infortuni.

insistere su un diritto di precedenza. Motivare i vostri dipendenti a contribuire alla loro sicurezza con lo slogan: «senza incidenti - anch'io!».

dja



TCS / Maurice Sinclair

Un contributo alla propria sicurezza è quello di rendersi visibili.



Sandra Fogato

Il giornale di categoria professionale «panissimo» verrà stampato dal «Druckzentrum Bern» a partire dal 1° novembre.

«panissimo»: passaggio di consegna

Tra le mani avete l'ultimo numero di «panissimo» stampato dalla tipografia Ringier AG ad Adligenswil. «panissimo» n° 22 del 9 novembre verrà stampato dal «Druckzentrum Bern».

Obbligata decisione

La ragione di questo cambiamento

è che la Ringier AG non si occuperà più della stampa di giornali. Pertanto trasferirà questo settore alla Swissprinters AG a Zofingen entro la fine di quest'anno. Tale decisione da parte della Ringier AG è sopraggiunta a causa del costante calo di fatturato e con difficili prospettive economiche.

Riunione annuale

L'annuale riunione editoriale di «panissimo», si è tenuta negli uffici della tipografia della DZB. Il team di redazione è poi stato accompagnato dal responsabile delle vendite Erich Niederberger, attraverso l'interessante tour nella zona di produzione dove verrà stampato in futuro

il giornale di categoria «panissimo».

Nessun cambiamento

Per i lettori non cambierà nulla. Troveranno come sempre il giornale di categoria professionale «panissimo» nella loro buca delle lettere ogni due settimane.

cv/sf

Salon du Chocolat e World Chocolate Masters

Con il titolo «Tutti gli aromi sono nella natura» si svolgerà dal 31 ottobre al 4 novembre a Paris-Porte de Versailles, il Salon du chocolat. Più di 500 partecipanti da 60 nazioni, di cui 200 rinomati Chef Pâtisseries. Su una superficie di 20000 m² si troveranno grandi e piccoli produttori di cacao. E' una fiera annuale per l'industria internazionale del cioccolato. L'evento, iniziato nel 1994, è sostenuto dal Ministero degli Affari Esteri francese. Dal 31 ottobre al 2 novembre, al Salon du Chocolat si svolgerà la finale internazionale del «World Chocolate Masters» (WCM). Tra i 21 partecipanti troviamo anche il cioccolatiere svizzero Elias Läderach. I candidati arrivano dall'Australia, Polonia, Germania, Cina, USA, Belgio, dei Paesi Bassi, Russia, Gran Bretagna e Irlanda, Singapore, Giappone, Francia, Danimarca, Messico, Spagna, Emirati Arabi, Repubblica Coreana, Italia e Marocco. I finalisti dovranno presentare alla giuria 7 prodotti. Il tema è: «Il mondo futropolis nell'anno 2025» e in questo contesto, il crescente fenomeno delle megalopoli. Nel 2025, la metà della popolazione globale, vivrà nelle città con più di 10 milioni di residenti, scrive l'organizzatrice Barry Callebaut sulla sua pagina Web. In Città dove si incontreranno arte, design, gastronomia, la coltivazione di cibo e tant'altro, come definiranno i futuri sapori? Come influenzeranno la prossima generazione con il cioccolato e la pasticceria? I futuri sapori ci porteranno verso Futropolis, dicono. Livestream: www.worldchocolatemasters.com e [facebook.com/worldchocolatemasters](https://www.facebook.com/worldchocolatemasters). cv

Calendario del gusto 2019 già ordinato ?

Solo poche settimane fa, tutti i membri hanno ricevuto un modello del calendario del gusto 2019 dall'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri. Il calendario del gusto è un mezzo eccellente per ringraziare i propri clienti alla fine dell'anno. Ne fanno parte gli inconfondibili scatti fotografici dei prodotti della panetteria-confetteria. Ordinanze: tramite il modulo d'ordine ricevuto, oppure su www.genusskalender.ch.

