

LETTERA AI COLLEGHI RESPONSABILI IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE DELLE 6 ASL DEL FRIULI

GIORGIO FERIGO

Nel momento in cui è uscito il 155 avevo due paure. La prima, che gli adempimenti nuovi si sommassero agli adempimenti vecchi – com'è poi puntualmente accaduto. La seconda, che anche il 155 venisse assorbito dalla mentalità burocratica che – ahimé – tutti ci permea. Anche questo è puntualmente accaduto. Posti di fronte a compiti nuovi, tiriamo fuori carabattole vecchie (la 327, e le altre puttanate; evidentemente abolite, se le norme nuove contraddicono palesemente le vecchie, nella sostanza e spesso anche nella forma). Comunque, per restare al documento di Tiziana.

1. Il gabinetto riservato al personale di cucina. Se Tiziana porta alla prossima riunione cinque lavori scientifici, pubblicati su riviste serie, dove sono messi a confronto alimentaristi con gabinetto riservato vs alimentaristi con gabinetto non riservato, e dove risulti che i primi ottengono una qualità degli alimenti incredibilmente superiore ai secondi, o comunque statisticamente significativa, e una quantità di tossinfezioni alimentari incredibilmente inferiore, o comunque statisticamente significativa, io aderirò alla proposta di costringere i bar che vogliono far da mangiare a dotarsi di gabinetto riservato; altrimenti no.
2. Il comando non manuale. Se Marina porta alla prossima riunione cinque lavori scientifici, pubblicati su riviste serie, dove

il comando non manuale venga messo a confronto con il comando manuale, e dove risulti che il primo garantisce una quantità di colonizzazione batterica delle mani dell'alimentarista sensibilmente inferiore al secondo, o comunque inferiore in modo statisticamente significativo, e di conseguenza una quantità di tossinfezioni alimentari (dovute alle mani dell'alimentarista contaminate dalla chiusura non manuale della rubinetteria) incredibilmente inferiore, o comunque inferiore in modo statisticamente significativo, io aderirò alla proposta di costringere i bar a dotarsi di comando non manuale; altrimenti no.

3. Lo spogliatoio per il personale di cucina. La legge 626 dice: lo spogliatoio serve a spogliarsi e a rivestirsi; se non ci si deve spogliare e rivestire, ma solo indossare una vestaglia sopra gli abiti, o un grembiule, allora basta l'attaccapanni. Inoltre dice: se è a disposizione una stanza in cui ci si può spogliare e rivestire nella tutela della salute (il lavoratore non deve essere costretto a denudarsi d'inverno nel cortile) e del pudore (una lavoratrice non deve essere costretta a denudarsi in un luogo in cui può essere osservata da trecento – o anche da uno solo – militari o portuali, infoiati e no), quella stanza, pur adibita ad altro uso, ma riscaldata d'inverno e riservata tutto l'anno, può servire da spogliatoio; se una stanza cosiffatta non esiste, allora bisogna costruire un locale apposito detto spogliatoio. Leggetevi la legge, e non le scemenze che scrivono i redattori di linee guida. Che la vestaglia delle cameriere, o quei ridicoli costumi da cuoco col cappello a sbuffo e gli zoccoli ospedalieri, servano a tutelare l'igiene degli alimenti è ovviamente una panzana. Gli zoccoli, poi... Solo la nostra soggezione nei confronti degli stupidi delle linee guida ci impedisce di ricordare i lavori insudicianti per i quali era stato previsto lo spogliatoio (fonderie, laminatoi, concherie, miniere) e ci costringe

a considerare un cuoco alla stessa stregua del carbonaio. Ad ogni modo, se Cecilia intende procurare cinque articoli scientifici ecc.

4. La lavastoviglie è un modo meccanico di lavare i piatti, non superiore né più efficiente del lavaggio manuale, ai fini di pulizia. (Io ho lavato nella mia vita da scapolo, e anche da accompagnato, migliaia di piatti e non ho mai constatato queste performances superiori). Imporre la lavastoviglie per legge è una prepotenza bella e buona, ingiustificata e anche un po' infame. Significa intrometterci nel libero convincimento e nella libera organizzazione del lavoro autonomamente scelta dall'imprenditore (che per esempio, potrebbe anche decidere di assumere due lavapiatti, così ci sono anche due stipendi in più). Noi non siamo i piazzisti della Indesit, o come si chiamano adesso le lavastoviglie. Tuttavia, se qualcuno porta cinque lavori scientifici in cui..
5. Ho già detto quello che penso dei disinfettanti – evidentemente inascoltato. È obbligo deontologico dei professionisti della salute Sconsigliare le disinfezioni, salvo quando sono necessarie (ferite, ferri, forbicine). I medici e gli addetti all'igiene non sono le succursali del NapisanPlus; e non devono diffondere gli stessi terrori della pubblicità. Ma se i fautori della disinfezione obbligata per legge porteranno cinque lavori scientifici.....
6. E se il materiale anziché liscio fosse rugoso (per esempio uno di quegli splendidi piani zigrinati che si vendono oggi)? E se il materiale anziché facilmente lavabile fosse difficilmente lavabile, perché quel tale vuole assumere una persona a “difficilmente lavare” gli attrezzi e dunque con più olio di gomito e più saponata e più tempo a disposizione? Oppure abbiamo imparato la litania, ci siamo affezionati, e ci viene

spontaneo recitarla: liscio facilmente lavabile e disinfettabile? E ancora: la cappa serve ad impedire il diffondersi di odori (non cattivi odori: semplicemente odori di cibo in cottura). A noi cosa importa che ci sia odore di cibo in cucina? L'odore di sugo, o di fritto, o di minestra mette a repentaglio la salute di qualcuno? Inquina il cibo? E il vapore che si alza dalle pentole in ebollizione fa venire "i reumatismi"? suscita attacchi asmatici? Insomma, perché la cappa? E le dimensioni della cucina? Suvvia!...

7. Insomma, impera ancora la "testa 327" e non ha ancora preso piede la "testa 155" o come si chiama adesso; e questo non è un problema degli addetti o degli estensori di leggi, questo è un grave problema culturale nostro.
8. Ce èse la quarta gamma? Ignoro cosa sia la quarta gamma; so però che la legge regionale 8 del 19 aprile 1999, articolo 10bis (abrogata e sostituita dalla presente legge) consentiva nelle tipologie b (quelle con presenza, "nella fase di manipolazione finale, ivi incluso il riscaldamento, il condimento, l'assemblaggio e la farcitura, relative alla somministrazione esclusiva di prodotti preconfezionati, precotti od usati a freddo, con espressa esclusione della fase di cottura") la somministrazione di prodotti di gastronomia senza aggiuntive "autorizzazioni sanitarie". Mi volete spiegare perché adesso per la "tipologia 2 / 2." ci vuole un'autorizzazione sanitaria nuova, e non possono tenersi quella vecchia?
9. Rimane il problema della diversità di trattamento tra coloro che sono soggetti al 327 e coloro che non vi sono soggetti.
 - a. È un problema innanzitutto delle categorie interessate. Le associazioni di categoria dei ristoratori chiedano a gran voce l'abrogazione della 327 anche per loro (come avrebbero

dovuto fare da circa 9 anni, dopo l'entrata in vigore del 155, che era palesemente in contrasto con il 327, e come Roberto ha più volte pubblicamente illustrato – ma nel cosiddetto “gruppo di lavoro” alimenti, quanto dice Roberto è soggetto a rimozione, e cancellatura, proprio come quello che dico io). E semmai – invece di proporre quei ridicoli corsi in cui chi non-sa-fare insegna a chi-sa-fare come si fa-a-fare-meglio quello che già sanno fare, nonché il nome delle salmonelle e le marche dei disinfettanti – quei nostri illustrissimi colleghi che hanno rapporti con le associazioni di categoria propongano una onorevole, rapida, veloce e semplificante via di uscita dal 327. Dovrebbe essere il nostro primo impegno.

b. È un problema in secondo luogo dei nostri politici che hanno approvato la legge; e dei nullafacenti delle direzioni che l'hanno preparata. I quali parlano continuamente di “denuncia di inizio attività” – che significa cose ben precise – e poi vengono fuori con questa storia delle autorizzazioni – che significano altre cose ben precise: le une in contrasto con le altre. Perché deve essere Tiziana e non loro, ad aver problemi di equità?

(Ma questi argomenti sono ormai superati dall'Accordo Stato Regioni del 9 febbraio 2006, dove le autorizzazioni sanitarie non esistono più, e c'è soltanto la dichiarazione di inizio attività, eccetera. Adesso me lo leggo con calma. Ma smettetela di alzare gli occhi al cielo e di pensare: “Adesso comincia a sbrodolare il rompicoglioni!” quando parlo io, e datemi ascolto, qualche volta!)