



PRODUZIONE E CONSEGNA IN SICUREZZA DEI GENERI ALIMENTARI

Introduzione di nuovi standard in un ambiente multi-culturale.

Peter Brokenshire

Un pasto in Malaysia non è solo un'opportunità per "ricaricare" il nostro corpo dei nutrienti necessari, è un evento sociale e un mezzo di comunicazione. La domanda che è posta a tutti gli ospiti in questo Paese, e in buona parte dell'Asia, infatti, è: "Hai mangiato?" Sfortunatamente i batteri e gli agenti patogeni che causano il deperimento del cibo si moltiplicano rapidamente in presenza di alte temperature e nei climi tropicali, tanto che una cucina non sufficientemente ventilata può raggiungere facilmente tali temperature e fornire le condizioni ideali per la loro proliferazione. La Malaysia non è certo l'unico Paese a dover affrontare questo tipo di problema in cucina, ma è significativo che siano state formalmente adottate delle misure per garantire la sicurezza della produzione, preparazione e consegna degli alimenti al consumatore finale.

Kuala Lumpur Convention Centre ha riconosciuto sin dall'inizio che la certificazione ufficiale in materia

di sicurezza alimentare si sarebbe rivelata indispensabile per rassicurare clienti stranieri e non sull'attenzione prestata per tutelare la loro salute e benessere. Per ottenere tutto ciò, il centro ha inizialmente scelto di adottare l'Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), già in vigore negli USA per la gestione della sicurezza alimentare, in attesa della pubblicazione degli ultimi standard della Standards Organisation (ISO) 22000 per il sistema di gestione della sicurezza alimentare. L'aspetto più importante del sistema è l'**approccio preventivo**, piuttosto che una metodologia basata su controlli al fine di limitare i pericoli per la sicurezza alimentare. Dato che la prevenzione di tali pericoli non può essere ottenuta con la mera supervisione dei prodotti finali, i processi di valutazione durante le fasi di produzione offrono un approccio molto più efficace. L'HACCP si occupa in particolare di tre tipologie di rischi: fisici, chimici e biologici. I rischi fisici possono comprendere materiale plastico, metallo, vetro e

tessuto a contatto con il prodotto durante la produzione dello stesso. I rischi biologici sono particolarmente rilevanti e oggetti di specifici controlli in un programma efficace nelle aree tropicali, dato che in quelle zone è presente un tasso di rischio molto maggiore in riferimento alla possibilità che tali pericoli si concretizzino effettivamente e alle loro dirette conseguenze.

L'introduzione del sistema è preceduta da un "programma prerequisiti" per gli addetti alla manipolazione degli alimenti, con la definizione di standard fondamentali di igiene. Tuttavia, degli impianti puliti non indicano necessariamente un corretto livello di igiene, poiché il termine pulizia si riferisce di norma allo stato di quanto visibile, mentre l'igiene a ciò che non è visibile a occhio nudo. Disturbi causati dal cibo possono essere dovuti a microrganismi non individuabili a prima vista ed è pertanto fondamentale per tutti i settori che si occupano di maneggiare

alimenti l'adozione consapevole di tale programma. L'introduzione dell'HACCP comprende un processo in sette fasi, che deve essere costantemente aggiornato per garantire l'operatività di un reale sistema preventivo per il controllo dei rischi, al fine di mantenere la sicurezza alimentare. Tali fasi comprendono l'identificazione dei rischi presenti sul luogo di lavoro, la determinazione

delle analisi necessarie in ogni punto di controllo critico per prevenire che i rischi si trasformino in pericoli per la sicurezza alimentare, la definizione di limiti "soglia" per ogni punto di controllo, monitorandoli, registrandoli e adottando misure correttive qualora tali valori non siano rispettati, proseguendo altresì con una verifica continua dei processi e delle procedure.

Il centro si è in seguito modernizzato e ha ottenuto la certificazione delle nuove misure ISO 22000:2005 per i sistemi di gestione della sicurezza alimentare dei quali l'HACCP è un componente fondamentale.

AIPC 50 YEARS

Peter Brokenshire,
direttore generale
del Centro Congressi di Kuala Lumpur, è presente in esclusiva italiana su MICE con un articolo di approfondimento sul settore.

Associazione Internazionale dei Palazzi dei Congressi
AIPC è un'associazione internazionale che comprende più di 155 centri congressi ed espositivi di tutto il mondo. La sua mission consiste nel sostenere, incoraggiare e riconoscere l'eccellenza nelle funzioni e gestione dei centri congressi e supportare tale obiettivo con attività finalizzate ad assistere i propri membri nel miglioramento delle proprie competenze gestionali in aree quali operazioni, finanza, tecnologia, sviluppo del personale, marketing, rapporti con i clienti e ambiente. Ha sede a Bruxelles, Belgio.

Per informazioni:
marianne.de.raay@aipc.org
www.aipc.org



Entrambi i programmi richiedono agli chef di rivedere i loro metodi di preparazione degli alimenti al fine di garantire non solo la correttezza dei processi, ma anche che il **loro personale comprenda il perché della necessità degli stessi**. Sono stati stilati menu e schede delle ricette per certificare la presenza di prodotti alimentari sicuri e qualità elevata e costante nel tempo. L'ufficio responsabile della gestione patrimoniale ha lavorato senza sosta affinché fosse garantito che edifici e apparecchiature rispondessero agli standard necessari e alla relativa manutenzione. L'ufficio acquisti ha formato gli addetti affinché fossero attenti a questo tema specifico e i fornitori di generi alimentari sono stati oggetto di ispezioni, così da garantire che le materie prime e i prodotti da loro messi a disposizione fossero ottenuti in condizioni controllate. Quando il centro ha iniziato per la prima volta questo percorso verso la certificazione della sicurezza alimentare, non tutti avevano compreso l'importanza di poter contare su un sistema di gestione strutturato. La sua rilevanza, però, è diventata sempre più chiara con il tempo a tutti i livelli all'interno dell'organizzazione e anche i più scettici si sono ormai definitivamente "convertiti". Insieme allo staff, alcuni fornitori stanno lavorando per ottenere le necessarie certificazioni, al fine di dimostrare la professionalità con la quale offrono i loro prodotti e servizi al centro. E il risultato più apprezzabile è conquistare definitivamente la fiducia dei clienti.



Safe food production and delivery

Introducing new standards in a multi-cultural environment

By Peter Brokenshire, General Manager of the Kuala Lumpur Convention Centre

A meal in Malaysia does not just offer a chance to refuel the body; it is a social event and a means of communication. In fact, the universal question to a visitor in Malaysia, as in much of Asia, is 'have you eaten?' Unfortunately, the bacteria and pathogens which cause food poisoning multiply rapidly in high ambient temperatures, and in tropical climates, a poorly ventilated kitchen can fairly easily approach these temperatures providing ideal conditions for their growth. Malaysia is not alone in facing this kind of problem in the kitchen but it is significant that steps are now being formally taken to address the safety of food production, preparation and delivery to the consumer. The Kuala Lumpur Convention Centre (the Centre) recognised from the start that formal food safety certification would be necessary in order to re-assure foreign and domestic clients that their health and well being was being taken seriously. To achieve this, the Centre initially elected to adopt the US-based Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) method of managing food safety while awaiting publication of the newer International Standards Organisation (ISO) 22000 Food Safety Management System standard. The most important aspect of HACCP is that it is a preventative, rather than an inspection based, system of controlling food safety hazards. Since preventing hazards cannot be accomplished by end product inspection, controlling processes during production offers the most effective approach. HACCP focuses on three types of hazards: physical, chemical and biological. Physical hazards may include plastic, metal, glass and clothing material that can get into a product during production. Biological hazards typically receive the most scrutiny in an effective HACCP programme in a tropical environment because they also present the greatest risk in terms of the likelihood of occurrence and the consequences that may follow. The implementation of HACCP is preceded by a "prerequisite programme" for food handlers that includes basic standards of cleanliness. However, a clean facility does not necessarily mean a sanitary one as the term "clean" typically implies visible cleanliness whilst sanitation addresses levels of invisible cleanliness. Food-borne illnesses can be caused by micro-organisms that are not visible to the naked eye, and it is therefore vital for all food handling departments to be involved in implementing such a programme. Implementing HACCP involves a seven step process, which must be continuously updated to ensure an organisation has a preventive system of hazard control in



place to maintain food safety. The steps involve identifying the hazards present in the workplace, determining the controls necessary at each critical control point to prevent the hazards becoming a risk to food safety, setting critical limits for each control point, monitoring and recording the limits and taking corrective action where these are not met and continually verifying processes and procedures. The centre went on to upgrade and become certified to the newly published ISO 22000:2005 Food Safety Management System of which HACCP forms a core component.

Both programmes required the chefs to review their methods of food preparation to ensure that not only were the processes correct but their staff understood why these processes were necessary. Menu and recipe cards were produced to ensure safe food products of high and consistent quality; the Asset Department worked tirelessly to ensure that the building and equipment met the required standards and maintenance; the Purchasing Department trained their receivers to be vigilant and food suppliers were inspected to ensure that the raw materials and products they provided were produced under controlled conditions.

When the centre first started the journey towards assuring food safety, people did not always understand the value of having a structured management system within which to work; however, its value became evident at all levels within the organisation and even the most skeptical became converts. Along with our staff, a number of our suppliers are now working towards certification in order to demonstrate the professionalism with which they supply their products and services to the centre. And the overall result is the customer confidence we set out to achieve.

AIPC

AIPC is an international association of over 155 of the world's leading convention and exhibition centres around the world. Its mission is to support, encourage and recognize excellence in convention centre operation and management and it supports this mission with activities designed to assist members in improving their level of management expertise in such areas as operations, finance, technology, staff development, marketing, client relations and environment. It is based in Brussels, Belgium.

AIPC contact details:

marianne.de.raay@aipc.org
www.aipc.org