

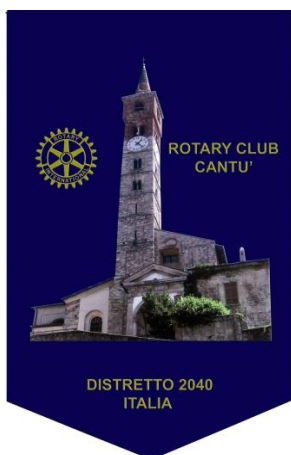


ROTARY CLUB CANTÙ



Anno Rotariano - 2009-2010

DISTRETTO 2040



Presidente
Vice Presidente
Past Presidente
Presidente Eletto
Segretario
Tesoriere
Prefetto

Klaus
Pier Luigi
Alessandro
Pier Luigi
Edoardo
Adriano
Raffaella

Kolzer
Beretta
Ferrari
Beretta
Tagliabue
Sassi
Consommi

Consiglieri

Marina
Natale
Eugenia
Francesco
Enrico
Mario
Leopoldo
Silvio
Francesco

Cattaneo
Consommi
Giussani
Di Michele
Mantellassi
Maroni
Quintavalle
Santambrogio
Verga

Ufficio di Segreteria:

Edoardo Tagliabue
e-mail: virgitag@tin.it

Sofia Boghi
Tel. 031.710225

Bollettino
Enrico Mantellassi

Presidenti di Commissione:

- Fondazione Rotary
Domenico Benzoni
- Effettivo
Giuliano Biscatti
- Pubbl. Rel. e Immagine
Alessandro Ferrari
- Amministrazione
Adriano Sassi
- Programmi e Progetti
Giancarlo Gironi
- Azione giovani
Fausto Volonté

Prevenire i rischi con la ristorazione certificata



La dr.ssa Rita Appolloni e il presidente Klaus Kolzer

Pensieri e parole

*"E' meglio allenare la nostra mente a sopportare le sventure che ci capitano,
che a prevedere quelle che ci possono capitare."*

(F. De La Rochefoucauld)

Cronaca della Conviviale

Nella selva di certificazioni di qualità che ormai caratterizza un mercato sempre più globale di prodotti e servizi ne è spuntata un'altra: quella del "BOLLINO BLU" per gli esercizi di ristorazione. Il fenomeno della proliferazione era almeno in buona misura prevedibile in quanto l'intensificarsi degli scambi internazionali porta con sé la necessità di garanzie "a distanza" sulla qualità della merce o del servizio che il cliente va ad acquistare. E tuttavia abbiamo ormai imparato che il cammino della certificazione è spesso costellato di adempimenti burocratici che appesantiscono la gestione, mentre nei casi peggiori la certificazione è poco più di una medaglia, dietro la quale c'è ben poca sostanza.

Non sembra questo il caso del "Bollino blu" di cui ben pochi ristoranti possono fregiarsi e che viene rilasciato a fronte di verifiche rigorose sul rispetto di normative volte a tutelare la salute del consumatore finale, la qualità dei cibi e il rispetto delle procedure, sia nella scelta che nella conservazione e nel trattamento delle materie prime.

E' quanto ci ha spiegato con dovizia di particolari la dr.ssa Appolloni che si dedica con passione a questa attività di certificazione e il nostro club può testimoniare che il risultato, per quanto riguarda la ristorazione presso il Golf di Carimate, è del tutto soddisfacente.

Nell'avviare la sua relazione la dr.ssa Appolloni ci tiene a premettere che i principi che ispirano questa certificazione di qualità sono assolutamente generali ed applicabili anche a casa propria, ai fini di una maggior sicurezza alimentare.

Il solito Socrate (che rompiscatole!) ammoniva che non bisogna vivere per mangiare ma piuttosto mangiare per vivere. "Questo è vero ancor oggi!" ribadisce la relatrice e sottolinea che i cibi devono avere una funzione positiva per l'organismo, contribuendo a mantenerlo in salute ed evitando di trasformarsi in veleni a causa delle cattive manipolazioni che subiscono.

Per questo aspetto le precauzioni non sono mai troppe, visto il disordine che impera lungo la complessa catena alimentare che caratterizza la nostra epoca.

In particolare, concentrando l'attenzione nel campo degli esercizi di ristorazione, la strada per giungere ad una buona qualità che soddisfi le aspettative di gusto e contemporaneamente anche i requisiti di sicurezza alimentare, è ancora molto lunga, nonostante le numerose certificazioni, a tutela del consumatore, che in questi anni si sono affermate.

Tutti conosciamo le ISO 9001 che sono una certificazione generale che interessa tutte le aziende. Meno note sono le UNI 10854 più conosciute sotto la sigla HACCP che in Italia sono divenute norma di legge e disciplinano la gestione degli alimenti per la sicurezza alimentare in tutti gli esercizi, dai negozi al dettaglio, alle mense, ai ristoranti.

Ci sono poi le certificazioni di prodotto (DOC, DOP, IGP, ecc.) e le certificazioni che disciplinano l'attività agricola e gli allevamenti e infine la norma tecnica del "BOLLINO BLU", nata nel 2002 e riservata alle attività ristorative come bar, pizzerie e ristoranti. Anche questa certificazione obbedisce al classico ciclo della qualità che pone la soddisfazione delle aspettative del cliente al centro di ogni fase dell'attività produttiva. Essa è stata approvata dal Comitato Tecnico Scientifico del Ministero della Salute in base ad un protocollo di intesa stipulato tra lo stesso ministero e la FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi). La norma definisce i requisiti relativi al servizio di somministrazione al pubblico di alimenti, bevande e ristorazione collettiva, per la certificazione dell'esercizio e la concessione del marchio denominato "Bollino blu della ristorazione".

Essa si prefigge tre obiettivi: la riduzione dei rischi da alimentazione a tutela della salute del consumatore, la condivisione con gli organismi di controllo (ASL, NAS) degli obiettivi di sicurezza alimentare, la promozione su produttori e fornitori di azioni volte al conseguimento di maggiore qualità.

Presuppone alcuni prerequisiti come il possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie per locali ed attrezzature, previste per l'esercizio in questione, e l'attuazione del piano di autocontrollo igienico-sanitario HACCP, peraltro obbligatorio per legge.

Il lungo iter della certificazione Bollino Blu comporta l'attuazione di piani di formazione del personale sulle norme igienico-sanitarie di trattamento e conservazione degli alimenti, l'elaborazione di una carta dei servizi che rappresenta l'impegno di qualità che l'esercizio si assume nei confronti del cliente, l'avvio di procedure per la rilevazione della soddisfazione del cliente e delle sue esigenze, nonché la gestione dei reclami ed infine un continuo aggiornamento dei piani di miglioramento del servizio.

L'attività di certificazione è svolta da organismi, accreditati da FIPE e Ministero, attraverso esami di laboratorio per la rilevazione della carica batterica degli alimenti, con l'esame delle procedure seguite e controlli sul personale. Tutti questi elementi sono raccolti in un manuale della qualità ed in specifiche procedure scritte, da tenere continuamente aggiornate. Dopo la concessione della certificazione, questi organismi esercitano un'azione di monitoraggio e con periodicità annuale effettuano verifiche di mantenimento della certificazione che possono dar luogo alle classiche "non conformità". Esse obbligano l'esercizio a specifiche azioni di miglioramento del servizio, la cui attuazione viene controllata dal certificatore nella visita successiva.

Tra un'ispezione e l'altra l'esercizio è tenuto ad effettuare verifiche interne, rilevazioni di problemi, statistiche sulla clientela, momenti di formazione e aggiornamento. Il tutto rigorosamente documentato per la discussione in sede di verifica ispettiva.

L'importanza dell'indagine sul gradimento del cliente assume tutta la sua evidenza nelle statistiche che la relatrice ci propone. L'igiene e la pulizia, nei vari aspetti che vanno dai locali ai servizi igienici, alle stoviglie e alle posate e toccano la correttezza del servizio,

sono un fattore determinante del gradimento e qualora risultino deficitarie determinano per oltre il 60% dei casi la perdita del cliente, al di là della gradevolezza del cibo. Occorre tener presente in proposito che una delle cause principali di insorgenza di intossicazione alimentare a carico del consumatore è da attribuire all'operatore che, per cattiva igiene personale, o per errata manipolazione alimentare, contamina il cibo che poi viene servito. Segue una serie di esempi di casi di salmonella ed altri tipi di infezioni dovuti di volta in volta a vari prodotti come le uova, di cui non è stata abbattuta la carica batterica, o i cui prodotti sono stati consumati in tempi troppo lunghi e comunque tali da provocare una moltiplicazione della stessa carica batterica.

Il congelamento non uccide i batteri ma blocca la moltiplicazione. Lo scongelamento a temperatura ambiente aiuta la replicazione batterica, per cui dovrebbe essere effettuato in frigorifero.

Come si vede il sistema di controllo si presenta come rigoroso e volto a garantire la massima tutela della sicurezza alimentare del consumatore.

La differenza tra certificazione Bollino Blu ed altre normative ISO sta nel fatto che la Norma Tecnica Bollino Blu della ristorazione Fipe rev. 04 del 30.04.2004 è NAZIONALE ossia vale solo per Italia (non si troveranno a livello europeo ristoranti certificati bollino blu secondo una norma stabilita dal Ministero della Salute Italiano) mentre le certificazioni ISO hanno validità internazionale. Ma (paradossalmente) per un ristorante è più importante il Bollino Blu che la ISO 9001 poiché quest'ultima è una certificazione di Sistema mentre l'altra è una certificazione mirata all'attività ristorativa, in cui viene controllata la conformità alle normative vigenti in materia di autocontrollo alimentare, viene valutata l'igiene ambientale, e del personale, viene valutato il ciclo di lavoro, la conservazione alimentare, la formazione degli operatori, la gestione della rintracciabilità, ecc...

ROTARY CLUB CANTÙ

Le presenze nella conviviale dell'8.06.2010 (n. 41)

Soci iscritti:	Soci presenti:	Soci Onorari	Soci in Congedo:	Presenze in altri club o recuperi:	% di presenza:
58	23	2	3	4	49,1

Percentuale progressiva di presenze nell'anno rot. 2009-2010: 58,0

N.D.R.: La tabella nominativa delle presenze alla conviviale è riportata sul nostro sito internet → area riservata
→ archivio storico dei bollettini. Il nostro sito: www.rotarycantu.org

ROTARY CLUB CANTÙ - Gli appuntamenti del Club

Martedì 15.06.2010 Ore 12:30 Carimate	Relazione del presidente della Como Next, Dr. Ing. Giorgio Carcano e dell'A.D. Dr. Filippo Arcioni sulle attività della stessa Como Next, operativa dal mese di marzo 2010.
Martedì 22.06.2010 Ore 12:30 Carimate	Incontro con i nostri giovani. Il programma: <ul style="list-style-type: none"> • Fausto Volonté ci parlerà del Rotaract Cantù e dell'invio di Greta De Stradis, Giussano, negli USA/Wisconsin dal mese di settembre 2010 per un anno, con il programma YEP (Youth Exchange Program) a carico del Rotary Club Cantù • Francesca Volonté racconterà la sua esperienza con il Ryla 2010 • Daniele Castelli, presidente uscente del Rotaract Cantù, racconterà il suo anno di presidenza • Giovanni Sala, presidente incoming del Rotaract Cantù, presenterà il suo programma • Il presidente Klaus Kolzer, consegnerà l'assegno a sostegno del Rotaract Cantù
Mercoledì 30.06.2010 Ore 19:00 Carimate	Alle 19,00 Santa Messa in memoria degli amici rotariani defunti Passaggio delle consegne per la Presidenza tra Klaus Kolzer e Pier Luigi Beretta.
Martedì 6.07.2010 Ore 19:30 Capiago Intimiano Via Salvadera 2	Conviviale con i coniugi Tradizionale " SERATA D'ESTATE A CASA HEFTI " I cari amici Snjezana e Riccardo Hefti ci accolgono nel loro giardino, per una serata allietata da un po' di buona musica. Chi vuole può preparare piatti da degustare insieme....
Martedì 13.07.2010 Ore 20:00 Carimate	Conviviale con i coniugi Renato Ornaghi , ingegnere di professione ma scrittore per passione, con la Brianza nel cuore, ci parlerà del " CAMMINO DI SANT'AGOSTINO " un pellegrinaggio in Brianza.
Martedì 20.07.2010 Ore 12:30 Carimate	Il presidente Pier Luigi Beretta illustrerà "Il programma e i progetti del Club per l'anno rotariano 2010/2011".

PROSSIMI EVENTI DISTRETTUALI - Gli appuntamenti

Sabato 19.06.2010 Ore 9:00 Barlassina Via Colombo 1/3	Il R.C. Meda e delle Brughiere organizza un Seminario sul tema: "La Leadership" che si svolgerà sabato 19 giugno 2010 a Barlassina (MB) presso l'Auditorium della Banca di Credito Cooperativo.
---	---

E' venuto a mancare il padre dell'amico Edoardo Tagliabue. A lui e alla famiglia rivolgiamo le nostre più sentite condoglianze. I funerali si svolgeranno a Figino mercoledì 16 alle ore 15,00