

ASSISTENZA GRATUITA ai macellai di Roma Capitale.

Caro Collega ed Amico,

la Confraternita, che ho il privilegio di rappresentare da quasi cinque lustri, osserva, da tempo e con preoccupazione, lo stato di forte disagio della Categoria ed avverte la esigenza di elevare l'attenzione verso i macellai di Roma Capitale, sempre più soffocati dalla concorrenza della grande distribuzione, che rischia di minare la sopravvivenza della **“macelleria tradizionale”**.

Peraltro, la grave crisi economica, che da tempo colpisce anche il nostro Paese, ha finito per incidere sui consumi anche dei beni primari e, in particolare, su quello delle carni.

Nella veste di “macellaio”, nobile arte che ho esercitato in Roma per oltre un quarantennio e visto che non esiste più alcuna efficiente ed efficace organizzazione sindacale che si occupi dei numerosi e delicati problemi della Categoria e che ne tuteli le legittime aspettative, ritengo che spetti al nostro Sodalizio avere cura e premura delle istanze dei macellai romani.

Il Consiglio di Amministrazione dell'Ente ha perciò approvato all'unanimità nuove linee programmatiche e gestionali fondanti su **un sistema di costante vigilanza e di assistenza mirata e gratuita a favore dei macellai di Roma Capitale.**

I campi operativi individuati e presi in considerazione sono i seguenti:

- 1) Cottura delle carni in macelleria.
- 2) Autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP.
- 3) Presentazione laboratorio di analisi.
- 4) Controllo metrico delle bilance.
- 5) Polo assicurativo globale.
- 6) Convenzione con studio legale.

Per quanti siano interessati, si sviluppano di seguito i temi sopra segnalati.

1° – Installazione forni speciali per la cottura in situ di carne e di prodotti a base di carne.

Sin dagli anni '90 il Ministero della Sanità ha autorizzato l'uso nelle macellerie di “forni elettrici ad hoc” per la cottura di carne e di prodotti a base di carne. Nella Capitale tale impiego è stato subordinato negli anni trascorsi alla disponibilità nell'esercizio di apposita “canna fumaria”.

Da tempo, la Confraternita si è fatta carico di ricercare sul mercato e di sperimentare in vivo **“forni speciali”** muniti di idonee tecnologie capaci di catturare completamente gli odori ed i vapori propri della cottura, allo scopo di superare la prescrizione fissata nei regolamenti comunali.

L'efficienza e l'efficacia di tali forni sono state testate, verificate ed approvate dai Responsabili dei servizi veterinari delle ASL di Roma Capitale e validate dallo stesso Assessore capitolino al commercio.

Ciò considerato, la Confraternita è ora in grado di fornire ogni utile informazione e la necessaria assistenza tecnica a quanti vogliono cimentarsi in tale specifica attività, ritenuta, peraltro, ad elevata redditività. I requisiti di massima richiesti sono:

- 1) un laboratorio annesso all'esercizio idoneo a gestire l'installazione e la funzionalità del forno;
- 2) in alternativa, il forno potrà essere installato in altro idoneo ambito della macelleria;
- 3) un forno aventi le specifiche caratteristiche richieste per il raggiungimento degli obiettivi di igiene e di non molestia al vicinato;
- 4) un banco/armadio/vetrina munito di sistema di scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto a temperatura compresa tra +60° C. e +65° C., in attesa della vendita;
- 5) un banco o armadio frigorifero per la conservazione dei prodotti da consumarsi "**freddi**" in cui conservarli a temperatura di refrigerazione, in attesa della vendita.

Viene fatto carico, inoltre, all'utente di aggiornare il "piano di autocontrollo aziendale", in ordine a tale innovazione tecnologica.

2° - Autocontrollo aziendale secondo i principi del sistema HACCP.

L'unione europea, il cui potere legislativo sovrasta ormai da tempo quello dei singoli stati membri, introduce nel 1993 (direttiva 93/43/CEE), per tutte le aziende alimentari **l'istituto obbligatorio dell'autocontrollo**, secondo i principi del sistema HACCP.

I titolari di tali imprese vengono resi in tal modo direttamente responsabili della sanità e della sicurezza degli alimenti, che, confezionati o no, allo stato naturale oppure trasformati, vengono ceduti e/o somministrati ai cittadini consumatori.

Tra tali operatori figura, ovviamente, **l'esercente macellaio**.

Dalla suddetta data, la Confraternita è attivata con una serie di iniziative tese ad informare i propri Soci e, quindi, a formare gli stessi sulla nuova legislazione.

In particolare, vengono pubblicati e distribuiti **due manuali-base** sulla corretta prassi igienica delle macellerie e sui principi che informano l'autocontrollo aziendale secondo i principi del sistema HACCP.

La stessa istituisce corsi annuali di formazione, ***a titolo del tutto gratuito***, sulla gestione igienica delle macellerie, quale vero investimento aziendale e quale obiettivo degli operatori finalizzato a garantire carni e prodotti carnei sani e sicuri e, naturalmente, sull'**attivazione del piano di autocontrollo**.

In tale nuovo contesto emerge in tutta evidenza la responsabilità civile e penale del macellaio per tutto quanto avviene nella filiera produttiva della bottega delle carni: *accettazione delle materie prime, deposito e conservazione delle medesime in regime di freddo controllato, manipolazione e trasformazione delle carni, eventuale cottura e vendita delle stesse al consumatore finale*.

La normativa comunitaria ha innovato, pure, **le procedure del controllo ufficiale da parte dei Servizi veterinari competenti per territorio**, i quali incentrano ora le verifiche sull'attivazione e sul regolare e documentato autocontrollo aziendale che ogni macellaio è tenuto a gestire secondo i principi generali iscritti nel "**manuale di corretta prassi igienica e del sistema HACCP**" più sopra ricordato.

3° - Presentazione laboratorio di analisi

Nel merito, la Confraternita ha inviato ai macellai di Roma Capitale la comunicazione che di seguito si trascrive:

"la normativa vigente fa obbligo all'esercente macellaio di dotarsi di un proprio "PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE", finalizzato a garantire al cittadino consumatore carni e prodotti a base di carne sani e sicuri.

Nella pratica corrente, l'efficienza e l'efficacia di tale piano, imperniato sui principi del sistema HACCP, vengono testate anche con l'ausilio di analisi di laboratorio (microbiologiche, chimiche, fisiche ed ambientali), da farsi presso istituzioni a ciò espressamente autorizzate dalle competenti Autorità sanitarie.

Nell'intento di venire incontro alle molteplici richieste di Soci e di non soci e dopo aver fatto le dovute verifiche di campo, si indicano di seguito i : "LABORATORI CHIMICI RIUNITI SRL-GRUPPO BIOS" , diretto dalla dott.ssa Giuliana PERUZZI.

La suddetta SOCIETA', i cui elementi identificativi e relativi recapiti vengono trascritti a margine della presente, ha offerto al nostro Sodalizio i seguenti servizi:

1) Piano di autocontrollo

- *Sopralluogo, elaborazione e stesura del Piano di Autocontrollo (applicazione sistema HACCP) personalizzato alle aziende con studio delle lavorazioni alimentari svolte, analisi dei pericoli ed identificazione dei punti critici di controllo.*
- *Revisione / aggiornamento piano di autocontrollo in essere.*

2) Verifiche annuali

A) Macellerie solo con esposizione e taglio

- *Assistenza annuale al cliente ed aggiornamento continuo in base alla normativa vigente, comprensiva di n.1 **audit di verifica** presso l'azienda con conseguente relazione tecnica.*
- *N.2 prelievi per esecuzione di analisi microbiologiche di verifica dei processi lavorativi con cadenza semestrale; verranno prelevati ogni volta:*
 - *n.3 tamponi di superficie dopo sanificazione (con esecuzione della Conta microbica totale a 30° C).*

B) Macellerie con esposizione, taglio e preparati a base di carne pronti a cuocere

- *Assistenza annuale al cliente ed aggiornamento continuo in base alla normativa vigente, comprensiva di n.1 **audit di verifica** presso l'azienda con conseguente relazione tecnica.*
- *N.2 prelievi per esecuzione di **analisi microbiologiche** di verifica dei processi lavorativi con cadenza semestrale; verranno prelevati ogni volta:*
 - *n.2 tamponi di superficie dopo sanificazione (con esecuzione della Conta microbica totale a 30° C);*
 - *n.1 alimento (in base alla tipologia dell'alimento verranno eseguiti n.4 parametri tra i seguenti: Conta microbica totale a 30°C, coliformi totali, Escherichia coli, Stafilococchi coagulasi positivi, muffe e lieviti, Listeria manocytogenes, Bacillus cereus, Salmonella, Clostridi solfito riduttori).*

C) Macellerie con taglio ed esposizione di preparati a base di carne pronti a cuocere e preparati a base di carne cotti in situ

- *Assistenza annuale al cliente ed aggiornamento continuo in base alla normativa vigente, comprensiva di n.1 **audit di verifica** presso l'azienda con conseguente relazione tecnica.*
- *N.2 prelievi per esecuzione di **analisi microbiologiche** di verifica dei processi lavorativi con cadenza semestrale; verranno prelevati ogni volta:*
 - *n.2 tamponi di superficie dopo sanificazione (con esecuzione della Conta microbica totale a 30° C);*
 - *n.2 alimenti (in base alla tipologia dell'alimento verranno eseguiti n.4 parametri tra i seguenti: Conta microbica totale a 30°C, coliformi totali, Escherichia coli, Stafilococchi coagulasi positivi, muffe e lieviti, Listeria manocytogenes, Bacillus cereus, Salmonella, Clostridi solfito riduttori).*

Le condizioni di servizio, i relativi costi ed i pagamenti pertinenti faranno oggetto di specifica intesa fra le parti interessate.

Valutata l'affidabilità della Società proponente, sotto ogni punto di vista, se ne pongono i servizi all'attenzione di quanti non ancora a posto oppure non perfettamente a posto con l'obbligazione di legge in parola."

I recapiti per i contatti con i "Laboratori Chimici Riuniti srl - Gruppo Bios" sono a disposizione presso la Segreteria del Sodalizio.

4° - Controllo metrico delle bilance.

Il controllo degli strumenti di pesa in uso nelle macellerie, vuoi come verifica-bollatura che come bollatura-revisione delle stesse dopo ogni eventuale riparazione, è puntualmente previsto dalla normativa in vigore (D.L. 23 agosto 1890, N.7088 e successive modifiche ed integrazioni).

La Confraternita ha ritenuto di concretizzare una intesa di massima con una ditta locale autorizzata dalla CCIAA di Roma ad eseguire *il controllo metrico delle bilance a domicilio del macellaio*, con apposizione del “bollo di scadenza” e del “bollino di legalizzazione metrica”.

Il ricorso ai servizi di una Società specializzata in materia che offra elevate garanzie, oltre ad essere vantaggiosa dal punto di vista economico, fa risparmiare all’utente le lungaggini e la complessità dei controlli da effettuarsi direttamente nell’ufficio metrico di Roma Capitale.

Inoltre, una costante ed aggiornata assistenza sarà in grado di scongiurare agli eventuali inadempienti la comminazione di pesanti pene pecuniarie previste dalla vigente normativa (D. Lgs. 29 dicembre 1992, n.517 e successive modifiche ed integrazioni).

Gli elementi pratico-operativi ed i relativi costi sono stati già fatti oggetto di apposita comunicazione e sono comunque a disposizione –su richiesta- di quanti siano interessati a fruire dei pertinenti benefici, presso la segreteria della Confraternita.

5° – Polo assicurativo globale.

Le possibili vicende negative e/o critiche cui tutte le professioni sono soggette fanno emergere l’esigenza di porre in essere *lo studio e la messa in opera di un polo assicurativo globale ad hoc* per tutte le attività aziendali che ne giustificano il ricorso oppure per i casi in cui ciò sia reso obbligatorio per legge, facendo tesoro, ovviamente, di **possibili e gratificanti economie di scala.**

La materia è oggetto di studio avanzato e di attento approfondimento e formerà oggetto, appena possibile, di apposita comunicazione.

Verranno apprezzati, intanto, punti di vista e suggerimenti in merito da parte degli operatori interessati.

6° – Convenzione ad hoc per l’assistenza legale a titolo gratuito a favore dei macellai di Roma Capitale.

Le previsioni programmatiche sin qui esposte implicano, necessariamente, precise responsabilità civili e penali dei singoli macellai chiamati dal legislatore comunitario e nazionale a rispondere della sanità e della sicurezza dei beni carnei venduti alla clientela.

L’esercizio della nobile arte del macellaio, al pari di ogni umana attività, può comportare “*incidenti di percorso*”, che, ove si verificano in perfetta buona fede da parte del titolare o di un proprio collaboratore, darà diritto all’assistenza legale gratuita che la Confraternita è impegnata a garantire a mezzo di uno studio legale convenzionato per le distinte evenienze.

Le pertinenti procedure da seguire per beneficiare di tale assistenza verranno suggerite, caso per caso, alla luce dei fatti esposti e, naturalmente, **fermo restando che la Confraternita fa riserva di non dare oppure di sospendere la propria assistenza laddove il titolare di macelleria si renda palesemente e coscientamente inosservante delle leggi vigenti.**

Ovviamente, l’assistenza in parola può essere invocata anche nei livelli alti degli interventi vessatori del fisco, che pesano in modo eccessivo ed opprimente sulle specifiche attività del macellaio.

Considerazioni finali

Riguardo alle ditte segnalate per talune specifici interventi, si precisa che la Confraternita, dopo averne verificato la serietà e la competenza professionali di settore, si limita a proporre l'affidabilità all'attenzione dei macellai eventualmente interessati.

Resta inteso che ogni richiesta, sia orale che scritta, concernente le direttive meglio sopra illustrate dovrà essere tassativamente posta all'attenzione della Presidenza.

Come è dato intuire, il pacchetto programmatico suesposto impegnerà non poco l'Amministrazione del Sodalizio nel prossimo futuro sia in termini qualitativi che quantitativi e ciò esige, ovviamente, da parte di tutti una più attiva vicinanza alla vita ed alla gestione della Confraternita.

Personalmente ed a nome dell'intero Consiglio e del Collegio dei Sindaci confermo, da subito, ogni consentito impegno nella doverosa tutela della Categoria, per la crescita ed il benessere dei macellai di Roma Capitale e per una sempre più viva ed incisiva presenza della Confraternita sul territorio.