

# Per l'Agroalimentare la sicurezza è prioritaria



Un settore in piena evoluzione. E in cui, al di là degli andamenti economici, le imprese devono orientarsi seguendo le esigenze che scaturiscono dai consumatori. In primis di sicurezza. Un obiettivo alla base del progetto Genus Consulting Group, che si sviluppa partendo dalla formazione

**Paolo Lucchi**

**I**l settore agroalimentare ha subito cambiamenti repentini e sostanziali, scaturiti essenzialmente dalle nuove esigenze del consumatore. «La sempre più pressante richiesta di sicurezza – spiega il dottor Emilio Germano, tecnologo alimentare e amministratore della Genus Consulting Group di Campobasso – è diventata oggi la forza trainante del mercato alimentare, tanto che le aziende del settore si sono riorganizzate privilegiando sistemi di gestione e di certificazione delle produzioni volti a garantire un'alimentazione sana e sicura». I principi e le misure contenuti nel Libro bianco sulla sicurezza alimentare, del gennaio 2000, trovano applicazione nel regolamento europeo quadro sulla sicurezza alimentare. «In pratica - prosegue Germano - la sicurezza alimentare è un termine che si riferisce a un insieme di prassi e di requisiti che mirano a garantire la buona qualità di un cibo o di una bevanda sotto il profilo igienico e sanitario». Pertanto, le aziende che accettano la sfida di competere sul mercato, secondo l'esperto hanno bisogno di una consulenza e assistenza tecnica flessibile che possa garantire una



A sinistra, il dottor Emilio Germano, tecnologo alimentare e amministratore della Genus Consulting Group di Campobasso. Sotto, la dottoressa Antonietta Di Criscio, responsabile dell'area progettazione della Genus Consulting Group. Il gruppo ha contribuito alla realizzazione del disciplinare sulla Pizza Napoletana Stg - Attestazione di Specificità: Pizza Napoletana [www.genusgroup.it](http://www.genusgroup.it) [info@genusgroup.it](mailto:info@genusgroup.it)

virtuosa sinergia tra innovazione e saperi settoriali. In questa ottica, e seguendo il concetto di innovazione, opera la Genus Consulting Group. «L'obiettivo del gruppo – interviene nuovamente Germano – è quello di offrire alle imprese un servizio di consulenza specialistica al fine di salvaguardare i necessari requisiti di salubrità di un prodotto alimentare». Gli interventi devono realizzarsi tenendo conto delle normative vigenti. In particolare, per l'agroalimentare è stato creato un sistema di autocontrollo detto H.A.C.C.P., uno strumento per la gestione del rischio ideato specificamente per il settore dalla Codex Alimentarius Commission. In pratica viene attivato, all'interno delle aziende, un piano di lavoro integrato che prevede, oltre al rispetto dei requisiti normativi obbligatori, anche informazioni e procedure complementari per guidare meglio le scelte degli acquirenti, in risposta al principio della trasparenza nelle informazioni per i consumatori. «L'etichettatura deve fornire informazioni utili sul contenuto delle confezioni attraverso la denominazione esatta e gli ingredienti, elencati in ordine ponderale – spiega il tecnologo

-. Queste indicazioni permettono al consumatore di valutare la qualità del prodotto, ma possono anche essere utili a chi è intollerante nei confronti di determinati ingredienti». Alla base dell'operatività di Genus si trova, oltre a un'assistenza specifica rivolta al rispetto degli adempimenti internazionali, l'opera di un importante team di consulenti. Questi consentono alle imprese di usufruire di servizi di progettazione e implementazione di Sistemi di Qualità Aziendali (new edition Uni En Iso 9001:2008) etichettatura dei prodotti alimentari, disciplinari per la certificazione di prodotto e certificazione di filiera. Il consulente segue l'azienda in tutto l'iter dei rapporti con l'Istituto di certificazione, dalla presentazione della domanda fino all'ottenimento del certificato. Ma non basta l'aspetto tecnico. Gli operatori devono essere formati. Genus punta alla creazione di interventi formativi aziendali realizzando programmi per lo sviluppo delle Pmi. Secondo la dottoressa Antonietta Di Criscio, responsabile dell'area progettazione della Genus Group, la sopravvivenza e il successo di un'azienda dipendono dal modo in cui le persone interagiscono e sono in grado di rispondere agli stimoli e alle variazioni, sia interni che esterni. «Il percorso formativo produce effetti duraturi e deve integrare le diverse forme del sapere specialistico al fine di coniugare la cultura teorica con quella operativa – spiega l'esperta -. Occorre valorizzare la consapevolezza del come si fanno le cose e dell'impatto che esse producono nel contesto lavorativo». Con l'adozione di un modello di formazione continua "competence based" rivolto alle Pmi, Genus affianca le realtà produttive attraverso la predisposizione di piani formativi interaziendali, settoriali, intersettoriali o territoriali mirati. «La società – conclude Di Criscio – opera in risposta alla sfida legata alla trasformazione dei progetti imprenditoriali innovativi in attività economiche di successo e capaci di creare un durevole valore aggiunto alle economie locali. Rappresentiamo una struttura sul territorio molisano flessibile alle esigenze locali. Siamo un punto di riferimento per quelle aziende che puntano a una sinergia virtuosa tra innovazione tecnologica e saperi settoriali».