

Valutazione su base epidemiologica dell'efficacia degli interventi di prevenzione nel settore alimenti.

Baldasseroni Alberto, Belloni Adriano, Buiatti Eva,
Colivicchi Mario, Dellisanti Claudia, Di Giusto Maurizio,
Giallongo Sebastiano, Fibbi Stefano, Gazzeri Alessandro,
Martina Lilia, Nasali Marco, Niccoli Barbara, Maestrini
Mauro, Pieroni Simone, Rinaldi Gelardo, Superbi Paolo.

Nel corso del 1998 è stato effettuato uno studio preliminare per stimare, mediante sopralluoghi presso un campione di pubblici esercizi del centro storico del comune di Firenze, la situazione igienico sanitaria della ristorazione commerciale.

L'indagine portò ad evidenziare criticità di tipo igienico nel 30% dei pubblici esercizi esaminati; con questo punto di partenza è stato deciso di proporre uno studio chiamandolo con l'acronimo V.E.S.P.A. (Verifica Efficacia Settore Produzioni Alimentari), che permettesse di stimare l'efficacia degli interventi di vigilanza anche alla luce del D.lvo. 155/97 relativo all'autocontrollo.

Giugno 1999

268 ristorazioni

RANDOMIZZAZIONE

134
TRATTATE

Feb. 2001

Giu. 2002

Sopralluogo

Prescrizioni
e/o
Ordinanze

Gen. 2002

Dic. 2002

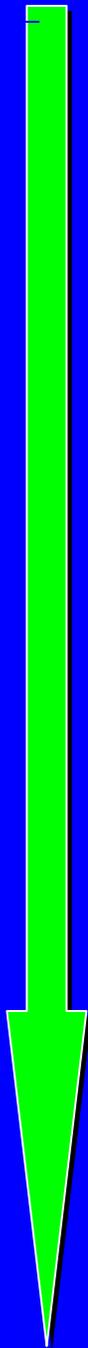
134
**NON
TRATTATE**

Sopralluogo verifica Ott. 2002

Sopralluogo

Prescrizioni
e/o
Ordinanze

Febbraio 2003



ANALISI DEI RISULTATI (I).

Nelle attività trattate si è avuto un netto miglioramento dal primo al secondo sopralluogo, sia in relazione ai dati riguardanti le carenze igienico- sanitarie sia per quanto riguarda i dati dell'autocontrollo.

I risultati delle attività non trattate, rispetto a quelle trattate (1° sopralluogo), sono lievemente migliori probabilmente per un effetto “alone”, legato allo sfasamento nel tempo tra i due gruppi.

I dati riguardanti le carenze strutturali mostrano un netto miglioramento solo dopo sopralluogo, mentre dove tali carenze sono più facilmente eliminabili le attività non trattate hanno, rispetto al primo sopralluogo delle trattate, risultati migliori.

		Tipo di ditte		Totale
		Trattate 1° sopralluogo	Trattate 2° sopralluogo	
<u>Controllo Materie Prime:</u>	NO	31	7	38
		81,6%	18,4%	100,0%
		25,0%	5,6%	15,2%
Frigoriferi con termometri funzionanti	SI	93	119	212
		43,9%	56,1%	100,0%
		75,0%	94,4%	84,8%
Totale		124	126	250
		49,6%	50,4%	100,0%

$X^2 = 18,332$ $P < 0,05$

		Tipo di ditte		Totale
		Non Trattate	Trattate 1° sopralluogo	
<u>Controllo Materie Prime:</u>	NO	31	31	62
		50,0%	50,0%	100,0%
	26,3%	25,0%	25,6%	
Frigoriferi con termometri funzionanti	SI	87	93	180
		48,3%	51,7%	100,0%
	73,7%	75,0%	74,4%	
Totale		118	124	242
		48,8%	51,2%	100,0%

$X^2 = 0,051$ $P < 0,821$

		Tipo di ditte		Totale
		Trattate 1° sopralluogo	Trattate 2° sopralluogo	
Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti	Non Conformi	7		7
		100,0%		100,0%
		5,5%		2,7%
	Conformi	121	128	249
		48,6%		100,0%
94,5%		100,0%	97,3%	
Totale		128	128	256
		50,0%	50,0%	100,0%

$X^2 = 7,197$ $P < 0,007$

		Tipo di ditte		Totale
		Non Trattate	Trattate 1° sopralluogo	
Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti	Non Conformi	1	7	8
		12,5%	87,5%	100,0%
		0,8%	5,5%	3,2%
	Conformi	122	121	243
		50,2%	49,8%	100,0%
		99,2%	94,5%	96,8%
Totale		123	128	251
		49,0%	51,0%	100,0%

$X^2 = 4,406$ $P < 0,036$

ANALISI DEI RISULTATI (II).

I dati suggeriscono che nel momento in cui viene adottato il piano di autocontrollo, la stesura viene effettuata correttamente in tutte le sue parti.

La formazione degli addetti viene effettuata solo dopo sopralluogo; ciò è evidenziato dal fatto che le attività non trattate non presentano alcuna differenza da quelle trattate al momento del primo sopralluogo.

		Tipo di ditte		Totale
		Trattate 1° sopralluogo	Trattate 2° sopralluogo	
Presenza del piano di autocontrollo	NO	39	11	50
		78,0%	22,0	100,0%
		30,5%	8,6%	19,5%
	SI	89	117	206
		43,2%	56,8%	100,0%
		69,5%	91,4%	80,5%
Totale		128	128	256
		50,0%	50,0%	100,0%

$X^2 = 19,486$ $P < 0,05$

		Tipo di ditte		Totale
		Non Trattate	Trattate 1° sopralluogo	
Presenza del piano di autocontrollo	NO	34	39	73
		12,5%	87,5%	100,0%
		27,6%	30,5%	29,1%
	SI	89	89	178
		50,0%	50,0%	100,0%
		72,4%	69,5%	70,9%
Totale		123	128	251
		49,0	51,0	100,0%

$X^2 = 0,137$ $P < 0,711$

		Tipo di ditte		Totale
		Trattate	Trattate	
		1° sopralluogo	2° sopralluogo	
Gli addetti hanno ricevuto la formazione	NO	14	8	22
		63,6%	36,4%	100,0%
		15,6%	6,9%	10,7%
	In Parte	52	32	84
		61,9%	38,1%	100,0%
		57,8%	27,6%	40,8%
	SI	24	76	100
		24,0%	76,0%	100,0%
		26,7%	65,5%	48,5%
Totale		90	116	206
		43,7%	56,3%	100,0%

$X^2 = 30,645$ $P < 0,05$

		Tipo di ditte		Totale
		Non Trattate	Trattate 1° sopralluogo	
Gli addetti hanno ricevuto la formazione	NO	15	14	29
		51,7%	48,3%	100,0%
		16,9%	15,6%	16,2%
	In Parte	49	52	101
		48,5%	51,5%	100,0%
		55,1%	57,8%	56,4%
	SI	24	76	100
		51,0%	49,0%	100,0%
		28,1%	26,7%	27,4%
Totale		90	116	206
		49,7%	50,3%	100,0%

$X^2 = 0,138$ $P < 0,933$

CONCLUSIONI

Dallo studio si evidenzia la probabile efficacia del sopralluogo sia per il miglioramento della situazione igienica e strutturale sia per quello della gestione delle attività.

Dall'analisi dei risultati si evidenzia che sia il controllo delle temperature dei frigoriferi, sia la presenza del piano di autocontrollo e la formazione degli addetti hanno avuto un netto miglioramento al momento della verifica. Tali punti si propongono come possibili indicatori della condizione igienica delle attività.

Lo sfasamento temporale nei sopralluoghi delle attività TRATTATE ha impedito un corretto confronto tra la linea di base dei due gruppi e probabilmente condiziona la tendenza ad avere migliori risultati nelle attività NON TRATTATE.

L'uso dell'assegnazione casuale ai due gruppi garantisce la confrontabilità ottimale e permette di concentrare solamente sugli effetti dell'intervento l'analisi dei dati ottenuti (assenza di confondimento).

L'utilizzo di una scheda di valutazione unica ha permesso, dopo adeguata formazione del personale, un'uniformità di giudizio tale da ridurre ogni possibile interpretazione soggettiva.

La scheda di sopralluogo prevede che nella stessa sede ispettiva venga rilasciato al responsabile dell'attività un verbale di ispezione rendendo note in tempo reale le non conformità di tipo strutturale, igienico-sanitario e le carenze relative all'autocontrollo.