

Scheda Informativa

Linee direttive per una buona prassi procedurale per pastifici e raviolifici della svizzera italiana

secondo l'articolo 80 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso

Nome e Indirizzo

APRSI, Associazione Pastifici e Raviolifici della svizzera italiana
Presso Negri Pastificio Sagl., Via R. Simen 14
CH-6600 Locarno

Approvato il:

31. Agosto 2020

Version: 1

Scopo della linea guida

Processi

Le linee direttive per una buona prassi procedurale per i pastifici e per i raviolifici della svizzera italiana si basano sull'analisi dei pericoli e sui principi dell'HACCP. La produzione e la distribuzione di questi prodotti può essere qui suddivisa nei seguenti processi principali: acquisto delle materie prime da uno o più fornitori, stoccaggio e lavorazione delle materie prime, produzione dei semilavorati e prodotti, preparazione, elaborazione delle ricette, trasformazione, produzione, trasporto e vendita.

La varietà di prodotti della filiera della pasta e ravioli sia freschi che secchi non consentono una descrizione esaustiva dei vari metodi di produzione di elaborazione dei prodotti che sono generati dai diversi tipi di aziende del ramo. Le schede tecniche dei singoli prodotti con riferimenti alle buone pratiche procedurali per la corretta manipolazione, sono considerati come degli ulteriori documenti da integrare a queste linee direttive.

Contesto

Le linee direttive sono applicabili a tutte le attività di produzione e di distribuzione della filiera della pasta, ravioli e prodotti affini. Poiché le piccole imprese possono ora ridurre in modo appropriato l'onere cartaceo dell'autocontrollo, questo aspetto è stato adeguatamente preso in considerazione nelle linee direttive. Nel caso in cui delle aziende di dimensioni più grandi o di dimensioni più piccole dovessero far fronte a dei requisiti qualitativi diversi, questi aspetti sono chiaramente evidenziati e specificati nelle linee direttive stesse.

Sommario

Le linee direttive per una buona prassi procedurale per la produzione e per la distribuzione di questi prodotti sono dei documenti per la messa in atto delle buone prassi procedurali ai sensi dell'Ordinanza sugli alimenti e oggetti d'uso (ODerr), atti a consentire a tutte le imprese del settore, di sviluppare un concetto di autocontrollo e di implementarlo correttamente nella pratica.

Le linee direttive per una buona prassi procedurale per la produzione e per la distribuzione di pasta, ravioli e prodotti affini (APRSI), sono state concepite sulla base dell'Ordinanza sulle derrate alimentari e oggetti d'uso (ODerr), dove all'art. 80, viene data facoltà alle cerchie interessate di sviluppare un concetto settoriale di autocontrollo e di implementarlo, previa approvazione da parte dell'USAV.

Le linee direttive sviluppate da APRSI coprono tutte le aree dell'autocontrollo delle aziende che producono e distribuiscono prodotti ittici richieste dalla legislazione alimentare. Nelle linee direttive APRSI si trovano le specifiche per una buona pratica procedurale, l'analisi dei rischi, il concetto HACCP e le specifiche pratiche del settore, dalla garanzia della qualità fino alla documentazione operativa.

Le attività di ristorazione propriamente detta non fanno parte di queste linee direttive; questi aspetti inerenti l'ospitalità e la ricezione in esercizi pubblici sono descritte in altre linee direttive e sono di esclusiva responsabilità delle singole aziende.

Le linee direttive sono utili alle persone responsabili per le singole aziende come supporto per l'attuazione e garantiscono in tutte le aree una documentazione comprensibile per il controllo autonomo e l'autoregolamentazione. Le persone responsabili hanno l'obbligo di mantenere il livello di formazione dei dipendenti il più alto possibile e di documentarlo adeguatamente.

Le linee direttive hanno un carattere vincolante e facilitano il compito alle persone responsabili della sicurezza alimentare e della qualità aziendale nel conformarsi ai requisiti della legislazione alimentare. Le aziende che producono e distribuiscono dei prodotti ittici e che documentano l'autocontrollo secondo queste linee direttive, dimostrano così la loro buona pratica procedurale e l'uso di una procedura validata per identificare, valutare e controllare i pericoli dati dalle filiere di derrate alimentari d'origine animale nella loro totalità: dalla produzione fino ai consumatori.

Le linee direttive si basano sui requisiti dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) e si compongono di un'analisi completa dei rischi e di tutti i documenti di accompagnamento riguardanti le buone pratiche procedurali nel settore. Nella fattispecie, trattasi di documenti e di strumenti di lavoro semplici concepiti per assistere in modo chiaro e intuitivo dall'introduzione aziendale fino al completamento pratico dell'implementazione.

Le linee direttive possono essere richieste ad APRSI in formato cartaceo o in versione digitale. In versione digitale possono essere consultate da tutti i dispositivi informatici correnti. Le linee direttive sono state strutturate in modo chiaro in quattro capitoli indicizzati (Manuale, HACCP, Allegati, Appendici), per facilitare l'uso e per creare una panoramica di trasparenza. L'ulteriore sviluppo dinamico di leggi e di regolamenti costringe i responsabili ad adattare le linee guida prima possibile; questo aspetto avrà sempre la massima priorità anche nel prossimo futuro.

Cambiamenti / Innovazioni più importanti

a disposizione