

Scheda Informativa

Linee direttive per una buona prassi procedurale per l'importazione di salumi

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

Nome e Indirizzo

USIS, Unione Svizzera Importatori di Salumi
Presso Bernasconi S.A., Casella Postale 91,
CH-6918 Cadempino

Approvato il:

31. Agosto 2020

Version: 2

Scopo della linea guida

Processi

Le linee direttive per una buona prassi procedurale per l'importazione di salumi si basano sull'analisi dei pericoli e sui principi dell'HACCP. L'importazione di prodotti di salumeria da parte di aziende che li importano può essere suddivisa nei seguenti processi principali: scelta di uno o più fornitori, importazione e approvvigionamento dei prodotti, stoccaggio, trasporto e vendita.

La varietà di prodotti di salumeria importati dai diversi paesi non consentono una descrizione uniforme dei modi di stoccaggio e di distribuzione di tutti i vari prodotti. Le schede tecniche dei singoli prodotti con riferimenti alle buone pratiche procedurali per la loro 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 importazione di prodotti di salumeria da posti dove questa attività sono permesse. Poiché le piccole imprese possono 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 l'importazione di salumi 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 adeguato di autocontrollo e di implementarlo correttamente nella pratica.

Le linee direttive per una buona prassi procedurale per l'importazione di Salumi dell'Unione Svizzera d'Importatori di Salumi (USIS), sono state concepite basandosi sull'Ordinanza sulle derrate alimentari e oggetti d'uso (ODerr), dove all'art. 80, viene data la facoltà alle cerchie interessate, di sviluppare un concetto settoriale di autocontrollo e di implementarlo, previa approvazione da parte dell'USAV.

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

Le pratiche doganali le tariffe doganali, così come l'acquisizione e la partecipazione alle aste per l'ottenimento di contingenti doganali, non fanno parte di queste linee direttive; questi aspetti inerenti dazi e tasse doganali 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 importano prodotti salumieri 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 dei prodotti salumieri. Nella fattispecie, trattasi di documenti e di strumenti di lavoro semplici concepiti per assistere in modo chiaro e intuitivo dall'introduzione fino al completamento pratico dell'implementazione.

Le linee direttive possono essere richieste alla USIS 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