

Scheda Informativa

Linee direttive per una buona prassi procedurale per la produzione di salumeria e di gastronomia della svizzera italiana

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

Nome e Indirizzo

AMMS, Associazione Matri Macellai Salumieri Ticino
CH-6804 Bironico

Approvato il:

31. Agosto 2020

Version: 2

Scopo della linea guida

Processi

Le linee direttive per una buona prassi procedurale per la produzione e per la distribuzione di prodotti salumieri e prodotti gastronomici 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: scelta di uno o più fornitori, approvvigionamento di materie prime, semilavorati e prodotti, stoccaggio, elaborazione delle ricette, trasformazione, produzione, trasporto e vendita.

La varietà di prodotti di salumeria e gastronomia non consentono una descrizione esaustiva dei vari metodi di produzione e di affinamento 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 di salumeria e gastronomia regionali e nazionali. 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 la produzione e per la distribuzione di prodotti salumieri e gastronomici 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 sia di salumeria che di gastronomia della svizzera italiana (AMMS), sono state concepite basandosi sull'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 dall'AMMS coprono tutte le aree dell'autocontrollo delle aziende che producono salumeria e prodotti gastronomici 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 attività di macellazione non fanno parte di queste linee direttive; questi aspetti inerenti i mattatoi sono descritti 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 prodotti salumieri e gastronomici 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 nei settori dei prodotti salumieri e gastronomici. 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 all'AMMS 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