



Allegato 3 - Guida per la valutazione uniforme dell'autocontrollo

INDICE

I	Introduzione	1
A.	Basi legali	1
B.	La documentazione generale del sistema di autocontrollo e la definizione delle responsabilità aziendale	1
	Il Campi in cui si applica l'autocontrollo	3
1	Formazione del personale sull'igiene e sulle procedure di lavoro	3
2	Igiene del personale	4
3	Pulizia e disinfezione	5
4	Manutenzione dei locali e delle attrezzature (piano di manutenzione), inclusi i controlli del funzionamento	6
5	Controllo delle temperature	7
6	Lotta contro gli animali infestanti	8
7	Controllo della qualità dell'acqua	9
8	Procedure basate sul sistema HACCP	9
9	Tracciabilità	11
10	Controllo del prodotto	12

I Introduzione

Il presente documento facilita la verifica uniforme dell'autocontrollo attuato dai macelli e definisce l'insieme dei settori da controllare.

A. Basi legali

LDerr art. 23; ODerr art. 49 -55; OMCC art. 20; art. 58

B. Documentazione generale del sistema di autocontrollo e definizione delle responsabilità aziendale

L'azienda deve disporre di un sistema di autocontrollo. Tale sistema comprende un piano, delle direttive e delle schede di controllo per ogni settore. Il piano descrive i principi che consentono di garantire l'igiene e la sicurezza alimentare e definisce le responsabilità e le com-

petenze. Le direttive definiscono le misure da applicare e le schede di controllo consentono di documentare che tali direttive vengono verificate e applicate.

Per il controllo della documentazione sopraccitata è necessario verificare che il principio «Chi, Quando, Cosa, Come» sia descritto, documentato e controllato e che contenga, tra l'altro, le seguenti informazioni:

La persona responsabile e il suo sostituto

Chi è responsabile dell'applicazione e dell'aggiornamento del sistema?

Chi compila le schede di controllo ?

Piano/ Descrizione

Esiste un piano che tenga conto degli elementi più importanti?

Le misure di sorveglianza del sistema sono adeguate?

Direttive/ Istruzioni

Le direttive consentono di adempiere correttamente ai compiti descritti?

Esse sono aggiornate?

Schede di controllo/ Sorveglianza

Le schede/protocolli di controllo sono sufficienti e pertinenti per poter documentare le attività?

Sono archiviati e conservati?

Per quanto tempo vanno conservati i documenti?

II Campi in cui si applica l'autocontrollo

1. Formazione del personale sull'igiene e sulle procedure di lavoro

In generale

I collaboratori che lavorano e manipolano carne e prodotti a base di carne, al momento della loro assunzione devono seguire un corso introduttivo sulle misure d'igiene specifiche da adottare sul posto di lavoro e partecipare al regolare programma di formazione dell'azienda.

Basi legali

ODerr art. 47 e art. 48b; ORI art. 21-24

Criteri

a) Come sono istruiti e formati i collaboratori sulle questioni inerenti all'igiene? (Scheda tecnica sull'igiene, corso introduttivo al momento dell'assunzione, programma di formazione dell'azienda).

b) In quali lingue sono redatte le istruzioni/ sono formati i collaboratori?

c) Quali sono le informazioni trasmesse (frequenza, partecipanti, lingue utilizzate)?

d) Con che frequenza sono offerti i corsi di formazione?

e) Quali collaboratori partecipano ai corsi di formazione?

- tutti i collaboratori attivi nella produzione?
- i sostituti per malattia o congedo?
- tutte le persone che durante le ore di lavoro hanno accesso ai locali di produzione (ad es. i tecnici che si occupano degli impianti)?

f) Quale è il contenuto dei corsi di formazione?

g) Com'è documentata la partecipazione dei collaboratori, il contenuto e la realizzazione dei corsi d'iniziazione e di formazione?

h) I corsi di formazione comprendono i seguenti punti?

- Igiene della macellazione, della trasformazione e della produzione;
- Igiene dei locali e delle attrezzature (pulizia e disinfezione);
- Igiene delle materie prime, del loro deposito e del trasporto;
- Igiene personale (igiene delle mani e del corpo, malattie contagiose).

2. Igiene del personale

In generale

L'azienda deve disporre di un piano scritto per garantire che gli agenti patogeni non siano trasmessi dai collaboratori alle derrate alimentari.

Basi legali

LDerr art.15 cpv. 2; ORI art. 22

Criteri

Misure d'igiene

- a) Come vengono controllati lo stato e la pulizia degli indumenti da lavoro?
- b) Come è assicurata l'igiene delle mani?

Dichiarazione delle malattie

- a) Quali informazioni sono state trasmesse al personale sul fatto che deve dichiarare se soffre di una malattia trasmissibile mediante le derrate alimentari (malattie gastro-intestinali e respiratorie, ferite alle mani, agli avambracci e ad eventuali altre parti scoperte)?
- b) Quali sono le misure previste per evitare una contaminazione delle derrate alimentari dagli agenti patogeni?
 - Escludere il collaboratore dai lavori che implicano il contatto con derrate alimentari;
 - stabilire i luoghi in cui (non) può lavorare.
- c) Quale sistema garantisce che, in caso di comparsa simultanea di più casi di malattie trasmissibili attraverso le derrate alimentari, siano prese le misure necessarie e che il caso venga annunciato all'autorità cantonale competente?

3. Pulizia e disinfezione

In generale

L'azienda deve disporre di un programma scritto per la pulizia e la disinfezione dei locali, delle attrezzature e degli apparecchi. Essa deve garantirne la pulizia mediante misure adeguate.

Basi legali :

LDerr art. 15 cpv. 1 lett. c e d; ORI art. 7, art. 14; OMCC art. 20; OlgM allegato 1 n. 1.7; allegato 3 n. 1.3

Criteri

- a) Chi è responsabile della pulizia (organizzazione, pianificazione, esecuzione, controllo)?
- b) Quali locali, attrezzature, mezzi di trasporto, utensili e recipienti sono regolarmente puliti e disinfettati (programma di pulizia)?
- c) Quali mezzi sono utilizzati per la pulizia (utensili, apparecchi e prodotti per la pulizia/disinfezione) e come sono conservati?
- d) I prodotti per la pulizia e la disinfezione sono idonei e ammessi all'impiego nel settore alimentare?
- e) Con che frequenza si effettua la pulizia?
- f) Con che frequenza è controllata l'efficacia della pulizia e della disinfezione (a livello visivo, tecnico, microbiologico)?
- g) Quali sono le istruzioni e direttive di lavoro per questi compiti?
- h) I detergenti per la pulizia e la disinfezione sono utilizzati correttamente (concentrazione, temperatura, tempi d'applicazione, risciacquo)?
- i) Quali misure correttive sono adottate nel caso di carenze ed errori?

Documentazione specifica:

Programma di pulizia con i dati riguardanti i locali e le frequenze.

Registro dei prodotti chimici utilizzati comprese le schede tecniche di ogni prodotto (campo d'applicazione, istruzioni per l'uso, informazioni sulla sicurezza).

Schede di controllo dell'avvenuta pulizia e della disinfezione.

Scheda di controllo dell'efficacia della pulizia e della disinfezione, delle misure correttive e del loro successivo controllo.

4. Manutenzione dei locali e delle attrezzature (piano di manutenzione), inclusi i controlli del loro funzionamento

In generale

L'azienda deve disporre di un piano per garantire la corretta manutenzione dei locali e delle attrezzature che rende possibile di rispettare le esigenze di protezione degli animali ed i principi d'igiene.

Basi legali

LDerr art. 15 cpv. 1 lett. c; OMCC art. 58 cpv. 1 lett. a n. 2; ORI art. 7 cpv. 1, cpv. 2 lett. a e b, art. 14

Criteri

- a) Quali sono le misure preventive per soddisfare ai principi d'igiene delle derrate alimentari e le esigenze di protezione degli animali (controllo del buon funzionamento)?
- b) Esiste un piano di manutenzione e di sostentamento?
- c) Quali sono le misure previste in caso di guasto?

5. Controllo delle temperature

In generale

L'azienda deve disporre di un sistema di registrazione permanente delle temperature ineccepibile e in grado di garantire il rispetto delle temperature prescritte nei locali frigoriferi.

Basi legali

OMCC art. 18 ; art. 20 cpv. 1 lett. b; OlgM allegato 1 n. 1.5; ORI art. 25- 33

Criteri

- a) Esiste un elenco dei locali frigoriferi nel quale è indicata la loro capacità (volume)?
- b) C'è un termometro idoneo al volume dei locali e alla frequenza di registrazione (registrazione continua a partire da 200m³) ?
- c) Come vengono sorvegliate le temperature registrate (in modo visivo, con un allarme automatico)?
- d) Quali misure vengono adottate in caso di superamento delle temperature massime?
- e) Come sono tenute sotto controllo le temperature di trasporto?

Documentazione specifica

Registrazione delle temperature. Conservazione delle pezze d'appoggio.

Misure adottate in caso di superamento e relative conseguenze.

6. Lotta contro gli animali infestanti

In generale

L'azienda deve disporre di un programma scritto per lottare contro gli animali infestanti. Lo scopo di tale piano è di impedire l'invasione degli animali infestanti nei locali dell'azienda, di riconoscere un'eventuale presenza di tali organismi e di adottare le necessarie misure per combatterli.

Basi legali

LDerr art. 15 cpv. 1 lett. e; OMCC art. 16; art. 58 cpv. 1 lett. a n. 5; ORI art. 7 cpv. 2 lett. g; ordinanza concernente l'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (RS 817.025.21) art. 57 cpv. 1 lett. b n. 5

Criteri

Misure preventive

- a) Esiste un elenco dei potenziali animali infestanti?
- b) Di quali dispositivi di protezione sono dotate le aperture (finestre, lucernari, griglie, impianti di ventilazione, scoli) dei locali per impedire agli animali infestanti di entrare?
- c) In che modo è garantito che le porte d'entrata e quelle scorrevoli si richiudano immediatamente dopo l'attraversamento?

Programma per rilevare la presenza di animali infestanti

- a) La posizione delle trappole è regolarmente controllato riguardo all'eventuale presenza di animali infestanti?
- b) Il piano di sorveglianza è adeguato ai locali e ai potenziali animali infestanti?

Strategia di lotta contro gli animali infestanti

- a) La lotta contro gli animali infestanti è organizzata in modo da non mettere in pericolo, le derrate alimentari, l'uomo e l'ambiente?
- b) Quali sono i metodi per individuare la presenza di animali infestanti?
- c) Quali misure specifiche vengono adottate?
- d) Quali misure sono adottate al momento della lotta per proteggere le derrate alimentari, le persone ed eventualmente il bestiame da macello (spostare le derrate alimentari, chiudere i locali, avvisare il personale)?

Documentazione specifica

Piano di posizionamento delle trappole e delle esche.

Eventuale contratto con un'impresa specializzata nella disinfestazione.

Elenco dei prodotti utilizzati e schede tecniche.

7. Controllo della qualità dell'acqua

In generale

L'azienda deve garantire l'approvvigionamento di acqua potabile in tutti i locali in cui vengono lavorate le carcasse e i prodotti della macellazione.

Basi legali

LDerr art. 7 cpv. 1, cpv. 2d; ORI art. 17, allegato 2 lett. B; ordinanza concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale (RS 817.022.102) art. 5 e art. 6; OlgM allegato 1 n. 1.2

Criteri

- a) Quali garanzie dimostrano che l'acqua utilizzata è potabile (garanzia del fornitore)?
- b) Se l'azienda dispone di un proprio sistema d'approvvigionamento d'acqua potabile (sorgenti, pozzi o serbatoi di proprietà dell'azienda), l'utilizzo di tale acqua è autorizzato dall'autorità cantonale competente (attrezzature, trattamenti, controlli)?
- c) Quali sono le misure d'emergenza adottate in caso d'inquinamento dell'acqua potabile (bollitura dell'acqua per il risciacquo, non si risciacquano le carcasse)?

Documentazione specifica

Rapporti annuali del fornitore.

Piano d'emergenza in caso di inquinamento dell'acqua potabile.

8. Procedure basate sul sistema HACCP

In generale

L'azienda deve disporre di un piano per tenere sotto controllo i rischi specifici relativi alla salute. Le misure d'igiene generale come la refrigerazione, la pulizia e la disinfezione, etc. non fanno parte di un tale piano.

Basi legali

LDerr art. 23; OMCC art. 20; art. 58 cpv. 1 lett. b; ODerr art. 49 - 55

Criteri

L'analisi dei pericoli è completa e prende in considerazione i rischi rilevanti?

In assenza di punti di controllo misurabili per la macellazione e lo sezionamento (CCP) quali pratiche d'igiene vengono attuate per ridurre i rischi dovuti ai pericoli identificati?

Come è applicato e documentato il sistema?

Nel limite del possibile il sistema consente di garantire che le carni:

- non presentino contaminazioni fecali o di altro origine,
- non contengano materiale a rischio specificato,
- non superino i valori limite o i valori di tolleranza relativi all'igiene della macellazione,
- non presentino dei rischi fisici quali corpi estranei.

9. Tracciabilità

In generale

L'azienda deve disporre di un sistema di tracciabilità che consenta alle autorità cantonali competenti di sapere da chi l'azienda ha ricevuto i prodotti/gli animali e a chi li ha forniti (eccezione: consegna diretta al consumatore).

Basi legali

ODerr art. 49 cpv. 3c; art. 50; OMCC art. 20 cpv. 4; (art. 22)

Criteri

- a) È garantita la correlazione tra l'identità dell'animale consegnato al macello e l'identità della carcassa fornita ?
- b) Può essere assicurato l'identificazione degli acquirenti?

10. Controllo del prodotto

In generale

La superficie delle carcasse e della carne destinate al consumo deve essere pulita e non presentare insudiciamenti. È necessario documentare le misure da adottare per impedire che i prodotti vengano insudiciati e le misure da adottare in caso lo siano già stati.

Basi legali

LDerr art. 22 e art. 23; ODerr art. 49 cpv. 3 lett. d; OMCC art. 20

Criteri

Controllo visivo della carcassa

- a) Le carcasse presentano insudiciamenti provenienti dagli animali stessi?
- b) Le carcasse presentano insudiciamenti dovuti alle attrezzature tecniche del macello?
- c) È stato eliminato tutto il materiale a rischio specificato?
- d) Sono previste misure correttive per i casi sopraccitati?

Controllo microbiologico della carcassa

Il controllo microbiologico delle carcasse è disciplinato in una istruzione separata relativa all'applicazione di controlli microbiologici nel quadro dell'autocontrollo dei macelli.

Documentazione specifica

Esempio.: scheda di "controllo delle carcasse" secondo la proposta dell'USM e dell'ASVC.