



Scheda informativa

Linea guida per una buona prassi procedurale nelle aziende di lavorazione della carne

ai sensi dell'articolo 80 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

Nome e indirizzo

Unione Professionale Svizzera della Carna UPSC, Sihlquai 255, Cesella postale, 8031 Zurigo

Approvate il: novembre 2020

Versione: 4.1

Campo di applicazione delle linee direttive

Processi

La linea guida per la verifica della buona prassi procedurale, così come l'analisi dei pericoli, si basano sui principi dell'HACCP. La produzione di carne, di preparati di carne e di prodotti a base di carne nelle aziende di lavorazione della carne si lascia suddividere nei seguenti principali processi: approvvigionamento della merce, stoccaggio, trasformazione/produzione, confezionamento/stoccaggio, catering, trasporto e vendita.

La moltitudine di specialità regionali rende difficoltosa la descrizione unificata dei processi. Le ricette presenti nelle singole aziende, contenenti riferimenti alle buone prassi procedurali e a punti di controllo, sono a tutti gli effetti documenti complementari a questa linea guida.

Sono anche trattati i temi della macellazione, dell'igiene durante la macellazione e della protezione animale, che suscitano sempre molte emozioni, con tanto di modelli per il controllo autonomo. Sul sito internet www.abzspiez.ch sono, inoltre, scaricabili diversi documenti digitali con istruzioni in tema protezione animali.

Valutazione del campo di applicazione

La linea guida è applicabile a tutte le aziende di lavorazione della carne. La linea guida considera adeguatamente la possibilità data alle microaziende di stabilire requisiti semplificati relativi al controllo autonomo. La linea guida può comunque fungere da base decisionale nel caso in cui un'azienda fosse confrontata con esigenze aggiuntive sull'assicurazione qualità.

Sintesi

La «Linea guida per una buona prassi procedurale nelle aziende di lavorazione della carne» è da attuare nel senso dell'ordinanza sulle derrate alimentari e oggetti d'uso (ODerr) che permette alle aziende di sviluppare e di applicare il controllo autonomo nella pratica.

La linea guida elaborata del Centro di formazione per l'economia svizzera della carne ABZ di Spiez soddisfa tutte le esigenze sul controllo autonomo nelle aziende di lavorazione della carne poste dalla legislazione sulle derrate alimentari.

Accanto alle prescrizioni sulla buona prassi procedurale, sul sistema HACCP e le analisi dei pericoli, essa contiene anche prescrizioni concrete su ulteriori temi dell'assicurazione qualità e documenti aziendali per il controllo autonomo. La linea guida serve alla persona responsabile come strumento d'aiuto nell'attuazione e garantisce una documentazione del proprio controllo autonomo chiaro e comprensibile lungo tutti i processi aziendali. Ricette, contenenti chiare istruzioni di lavoro, non sono oggetto della linea guida ma sono di responsabilità dell'azienda.

La persona responsabile è tenuta a mantenere il livello di istruzione dei propri collaboratori possibilmente alto e di documentarlo.

La linea guida ha carattere vincolante e facilita alla persona responsabile il rispetto delle esigenze legislative sulle derrate alimentari. Aziende di lavorazione della carne, che documentano il proprio controllo autonomo secondo questa linea guida, dimostrano la buona prassi procedurale e l'applicazione di un sistema che identifica, valuta e permette di dominare i pericoli rilevanti per la produzione sicura di carne, di preparati di carne e di prodotti a base di carne nonché di prodotti traiteur.

La linea guida si appoggia alle prescrizioni in materia dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ed è composta da un'ampia parte con analisi dei pericoli con relativi documenti accompagnatori contenenti informazioni di base sulle buone prassi procedurali nel settore carneo.

Vengono messi a disposizione documenti snelli e ben strutturati, documenti di lavoro aggiuntivi nonché una chiara formazione per l'attuazione della linea guida nella pratica.

La linea guida può essere ordinata scrivendo a consulenza@abzspiez.ch, in versione cartacea e/o digitale, affinché i modelli per la documentazione possano comodamente essere elaborati e personalizzati in funzione delle esigenze della propria azienda. La linea guida è ben strutturata in due classificatori che permettono avere chiarezza e trasparenza. Il continuo e dinamico sviluppo della legislazione e delle ordinanze costringe i responsabili a effettuare adattamenti della linea guida quasi in tempo reale. In futuro, questo aspetto sarà considerato con la massima priorità.
