

MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER GLI ESERCIZI DI MACELLERIA

(a norma dell'art. 8 del Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari)



SOMMARIO

Presentazione	4
1.0 Scopo e campo di applicazione	5
Il Manuale di Autocontrollo	5
Che cos'è:	5
A cosa serve:	5
Dove deve essere tenuto:	6
Chi lo deve scrivere:	6
2.0 Introduzione	7
2.1 Dati rilevanti della ditta e dell'attività oggetto di Notifica (SCIA) ai sensi dell'art. 6 Regolamento (CE) 852/2004	7
2.2 Dati rilevanti della ditta e dell'attività oggetto di Notifica ex art. 6 Regolamento (CE) 852/2004	7
3.0 Definizioni e terminologia.....	10
4.0 Normative vigenti	14
5.0 HACCP	16
5.1 Le fasi	17
Vendita carni fresche	25
Preparazioni di Gastronomia	30
Pronti a cuocere.....	40
Preparazione insaccati	43
6.0 CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	47
6.1 Procedure operative	49
6.1.1 Selezione e qualifica dei fornitori	50
6.1.2 Trasporto in proprio degli alimenti	51
6.1.3 Ricevimento merci	52
6.1.4 Conservazione degli alimenti a temperatura ambiente	53

6.1.5 Conservazione degli alimenti a temperatura controllata	54
6.1.6 Sezionamento delle carni	58
6.1.7 Lavaggio degli alimenti	59
6.1.8 Preparazione	60
6.1.9 Raffreddamento rapido degli alimenti (abbattimento temperatura).....	63
6.1.10 Conservazione intermedia tramite tecnica del vuoto.....	65
6.1.11 Conservazione intermedia tramite la tecnica del congelamento.....	66
6.1.12 Scongelo /rinvenimento/riscaldamento degli alimenti	67
6.1.13 Esposizione dei prodotti refrigerati - esposizione a caldo dei prodotti finiti nei banchi di vendita.....	68
6.1.14 Potabilità dell'acqua.....	69
6.1.15 Formazione e addestramento del personale.....	69
6.1.16 Controlli igienico-sanitari sul personale	70
6.1.17 Riordino e pulizia degli ambienti e delle attrezzature	71
6.1.18 Disinfestazione e derattizzazione e controllo altri animali indesiderati	72
6.1.19 Determinazione della conservabilità o durabilità commerciale dei prodotti (shelf life).....	73
6.1.20 Gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti di origine animale.. (SOA).....	75
6.1.21 Manutenzione ordinaria e straordinaria fabbricati, impianti e attrezzature	75
6.1.22 Materiali a contatto con gli alimenti (MCA o MOCA)	76
7.0 Rintracciabilità	77
ALLEGATO: Manuale di corretta prassi igienica per gli esercizi di macelleria esemplificativo.....	77

PRESENTAZIONE

Nel nostro Paese i luoghi di acquisto delle carni sono essenzialmente due: le catene di distribuzione con il banco di macelleria con il libero servizio e la macelleria tradizionale, denominata anche “normal trade o commercio normale” praticato nei punti di vendita tradizionali. Attualmente si valuta che la quota di mercato gestita dal macellaio si mantiene intorno al 42%. Il costante mantenimento di questa quota è dovuta al cambiamento radicale ed innovativo della produzione delle preparazioni alimentari, non solo carne, offerte al consumatore. Infatti il titolare dell’esercizio di macelleria può liberamente vendere qualsiasi prodotto alimentare, fatte salve le norme igienico sanitarie, essendo state sostituite col DLgs 118/1998 le precedenti tabelle merceologiche con i settori alimentare e non alimentare. Il settore alimentare consente di vendere qualsiasi prodotto alimentare senza alcuna limitatezza, salvo quelle igienico sanitarie che devono essere dettate dall’ASL. Oggi negli esercizi di macelleria, oltre alla carne e ai prodotti derivati, è possibile vendere latte, formaggi, oli, acque minerali, bibite, alimenti di origine vegetale, vini e, inoltre, produrre piatti pronti da cuocere a base di carne, in genere elaborati con aggiunta di ingredienti diversi. Per poter gestire le nuove attività è indispensabile che il titolare conosca la legislazione sull’argomento attualmente appesantita dalla emanazione dei nuovi regolamenti UE (sugli additivi, sull’etichettatura e sugli allergeni che sta complicando negativamente le attività del settore). E’ quindi necessario che gli operatori dispongano di un manuale operativo ed esaustivo con la descrizione delle buone pratiche di lavorazione e commercializzazione di alimenti nutrienti e salubri. In proposito il regolamento CEE 852/04 aveva già promosso l’elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e ne aveva incoraggiata la diffusione per facilitare l’osservanza degli obblighi normativi in materia di igiene e ciò è avvenuto con la diffusione personalizzata dei manuali HACCP. In conseguenza delle modificazioni conseguente alle liberalizzazione delle produzioni e vendita di prodotti alimentari si è reso necessario completare i manuali igienici con manuali di corretta prassi operativa includendo nel testo complessivo la descrizione delle tecnologie di produzione e di conservazione degli alimenti. Nel 2011 il Tavolo di lavoro, istituito con Decreto dirigenziale 15 maggio 2008, ha approvato una Linea guida per l’elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa. Il documento costituisce uno strumento informativo, finalizzato a fornire alle categorie produttrici di alimenti (OSA) indicazioni e criteri generali per la elaborazione dei manuali.

Prof. Cantoni

Ex Professore di “Derrate di origine Animale” alla facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Milano

1.0 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento ha lo scopo di costituire una guida per gli operatori del settore alimentare (OSA) del settore del commercio al minuto di carni fresche e conservate, per la predisposizione del c.d. Manuale di Autocontrollo (chiamato anche Programma o Piano di Autocontrollo) contenente anche le procedure basate sui principi del metodo HACCP, ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Contiene infatti i riferimenti utili sia nella fase di avvio della propria attività che successivamente nella prosecuzione o ampliamento della medesima, sia per la parte descrittiva (descrizione delle procedure operative standard, sviluppo e applicazione del metodo HACCP) che esecutiva del manuale di autocontrollo stesso (schede di registrazione del monitoraggio dei CCP o di applicazione delle procedure operative standard, referti di interventi di ditte esterne).

Per perseguire questo obiettivo è indispensabile il diretto coinvolgimento e attiva partecipazione del Titolare o della dirigenza dell'impresa stessa che può avvalersi anche di un supporto esterno per eventuali valutazioni scientifiche o tecniche, restando comunque indispensabile che il Titolare dell'impresa sia a conoscenza delle azioni da intraprendere per un effettivo controllo del sistema.

L'attività di Autocontrollo infatti richiede l'effettiva e quotidiana applicazione di azioni preventive nelle fasi di rischio e azioni correttive sulle non conformità (NC), tali da costituire un impegno non solo economico di cui la direzione dell'impresa deve essere consapevole.

Le eventuali verifiche di laboratorio sull'efficacia dell'autocontrollo, possono essere fatte nel laboratorio interno, se esistente, o presso laboratori esterni autorizzati ai sensi della normativa vigente; di ciò deve essere data notizia nel manuale di autocontrollo stesso.

Il Manuale di Autocontrollo

CHE COS'È:

è un documento scritto oppure una raccolta di documenti scritti (parte descrittiva) e schede tecniche (parte esecutiva); si consiglia la redazione dei diversi capitoli di cui si compone su schede mobili da inserire su uno o più fascicoli ad anelli, di modo che le diverse parti possano essere aggiornate e modificate separatamente.

A COSA SERVE:

serve a descrivere sinteticamente tutte quelle operazioni che il Responsabile della Ditta esegue e fa eseguire dai dipendenti, quotidianamente o periodicamente, per tenere sotto controllo le situazioni di rischio del processo produttivo e poter garantire al cliente/consumatore la sicurezza del prodotto alimentare.

DOVE DEVE ESSERE TENUTO:

deve essere conservato nel luogo di lavoro a disposizione sia delle Autorità Competenti al controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare, sia del personale addetto alla produzione per la quotidiana consultazione sia del titolare per il costante aggiornamento.

CHI LO DEVE SCRIVERE:

il Titolare responsabile dell'impresa alimentare, con l'eventuale supporto di un apposito gruppo di lavoro aziendale (il c.d. Team HACCP) e/o di un consulente esterno. Le funzioni aziendali indispensabili all'interno del team sono: il responsabile acquisti, il controllo qualità, il responsabile della manutenzione e gestione attrezzature e impianti, l'amministrazione dell'azienda.

2.0 INTRODUZIONE

2.1 Dati rilevanti della ditta e dell'attività oggetto di Notifica (SCIA) ai sensi dell'art. 6 Regolamento (CE) 852/2004

Nell'introduzione è molto importante descrivere lo scopo del manuale, il campo di applicazione e le istruzioni per la consultazione del manuale stesso. Lo scopo del manuale è di regola quello di descrivere quanto sopra riportato al capitolo "a cosa serve" ed è sempre bene riportare anche la principale legislazione utilizzata come riferimento per la costruzione del manuale stesso. Il campo di applicazione, i processi produttivi ai quali esso si applica ed i luoghi fisici dove essi si svolgono.

Le definizioni sono quelle che discendono dalla corposa normativa alimentare del c.d. "pacchetto igiene", con l'eventuale aggiunta di altre che eventualmente non dovessero essere ivi contenute e che siano utili alla comprensione del manuale stesso.

Le istruzioni per l'uso (opzionali) sono le eventuali avvertenze necessarie per la corretta interpretazione di alcuni passaggi che potrebbero essere di difficile comprensione.

2.2 Dati rilevanti della ditta e dell'attività oggetto di Notifica ex art. 6 Regolamento (CE) 852/2004

Di norma i manuali che descrivono le procedure di autocontrollo approvate e adottate dall'OSA non possono prescindere da alcuni dati che descrivono l'azienda e le sue caratteristiche, con la relativa documentazione probante. Quelli ritenuti più importanti da inserire sono:

- la denominazione con la ragione sociale
- il legale rappresentante e l'elenco dei soci, se vi sono
- la sede legale e la sede operativa
- l'organigramma e funzioni aziendali, con la distribuzione interna delle responsabilità
- la periodicità o stagionalità dell'attività
- il responsabile attuazione e verifica dell'autocontrollo (nome e firma)
- l'eventuale laboratorio di analisi convenzionato e registrato negli elenchi regionali (copia della convenzione o analogo documento)
- il manuale di corretta prassi igienica adottato come riferimento (allegare copia)
- individuazione dei locali, compresi quelli dei servizi accessori e tecnici funzionali all'attività dell'impresa alimentare, autorizzati o soggetti a SCIA (planimetria, relazione tecnico-descrittiva dei locali e delle attrezzature fisse e mobili) per i quali si deve garantire la conformità ai requisiti della normativa alimentare
- descrizione del ciclo di produzione, dalle materie prime ai prodotti finiti
- le attività oggetto di Notifica ex art. 6 Regolamento (CE) 852/2004 (SCIA)

Oltre a questi dati, potrebbero esserne necessari altri all'Autorità Competente al controllo ufficiale per la classificazione dell'impresa alimentare in base al rischio, classificazione indispensabile per la definizione delle frequenze minime di controllo nell'ambito di ciascuna categoria di attività produttiva o commerciale.

L'articolo 3, comma 1, del Regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che gli Stati membri garantiscano che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente e con una frequenza appropriata, in base alla valutazione del rischio.

Lo stesso articolo 3 sancisce che la pianificazione delle attività delle autorità preposte al controllo non possa prescindere da:

- a) i rischi identificati associati agli alimenti e alle aziende alimentari che li producono;
- b) i dati precedenti relativi agli OSA per quanto riguarda la conformità alla normativa;
- c) l'affidabilità dei controlli già eseguiti;
- d) qualsiasi altra informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.

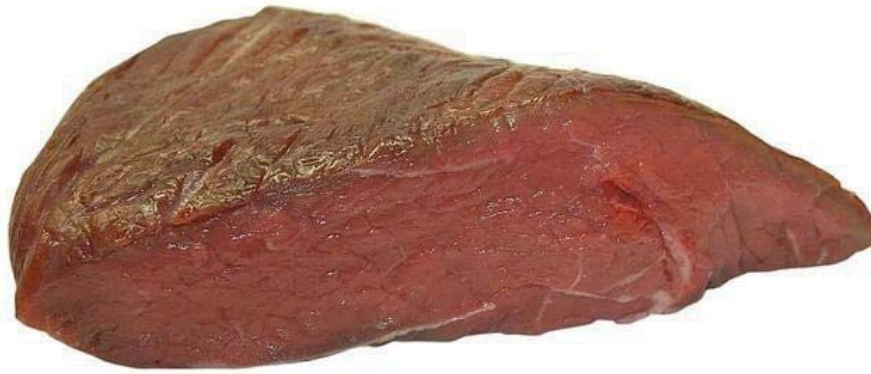
La programmazione del controllo ufficiale deve tener conto inoltre, in via prioritaria, delle peculiarità di uno specifico alimento e del relativo settore produttivo.

In questo capitolo il manuale di autocontrollo dovrebbe quindi contenere anche queste informazioni:

1. la valutazione, in termini generali, di quanto un determinato prodotto possa rappresentare un rischio effettivo per il consumatore (categorizzazione del rischio per prodotto);
2. la storia pregressa di eventuali non conformità di prodotto o di processo, rilevate in autocontrollo o da parte dell'Autorità Competente, così come le informazioni su come sono state risolte (azioni correttive) o le misure adottate per evitare il loro ripetersi (azioni preventive);
3. una valutazione dei controlli effettuati in termini di affidabilità, ossia la messa in atto di un sistema di verifica interna dell'attività;
4. la capacità produttiva, valutata in base al numero di operatori impiegati nell'impresa, fra fissi e avventizi, compreso il titolare e i collaboratori familiari; ciò determina che un'impresa venga qualificata come grande, media, medio-piccola o piccola.
5. l'elenco delle diverse attività di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari effettuate dallo stesso esercizio che possono incidere, in maniera più o meno rilevante, sulla sicurezza alimentare in base al tipo di matrici utilizzate ed alla complessità delle operazioni (ad es. attività di vendita di carni fresche, produzione di preparazioni di carne pronte da cuocere, produzione di insaccati freschi e stagionati, produzione e vendita di prodotti di gastronomia etc.).
6. il rischio collegato al tipo di alimento e all'uso previsto. E' possibile a titolo di esempio identificare categorie di alimenti a rischio alto, medio, basso o minimo, tenendo conto della pro-

babilità che lo stesso possa essere contaminato da pericoli di natura microbiologica, chimica o fisica.

7. Per tale scopo si può tenere conto dei seguenti fattori: le caratteristiche intrinseche dell'alimento, i trattamenti subiti durante il ciclo produttivo, le modalità di utilizzo da parte del consumatore. Infatti, alimenti destinati ad essere consumati senza cottura (ready to eat) presentano senz'altro un rischio più elevato di provocare tossinfezioni alimentari. Il rischio invece si riduce in alimenti destinati ad essere consumati previa cottura, se il trattamento termico è in grado di eliminare o ridurre a sufficienza il rischio.



1. INIZIO GIORNATA LAVORATIVA
2. FINE GIORNATA LAVORATIVA
3. SCELTA DEI FORNITORI
4. AUTOTRASPORTO
5. CONTROLLO MERCI E MATERIE PRIME IN ARRIVO
6. TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE
7. SEZIONAMENTO
8. LAVAGGIO ALIMENTI
9. PREPARAZIONI A FREDDO
10. PREPARAZIONI A CALDO
11. FRITTURA
12. STERILIZZAZIONE
13. ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA
14. SCONGELAMENTO



INIZIO GIORNATA LAVORATIVA

ATTENZIONE

All'inizio di ogni giornata lavorativa è importante verificare se durante il periodo notturno tutti gli apparecchi frigoriferi e congelatori hanno funzionato correttamente, va verificata l'idoneità degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e del personale.



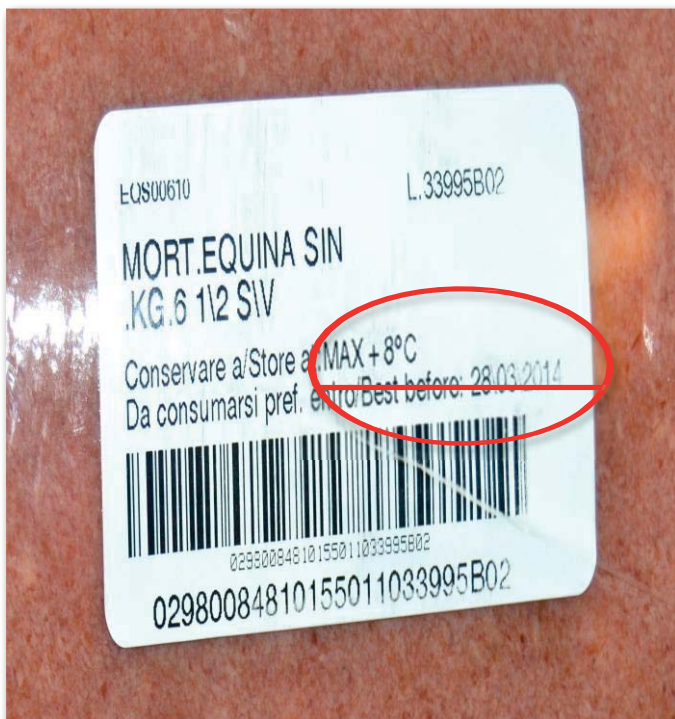


FINE GIORNATA LAVORATIVA

ATTENZIONE

Alla fine di ogni giornata lavorativa è importante considerare la data di scadenza o TMC, la gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti di lavorazione e la corretta conservazione delle derrate e dei prodotti all'interno dei frigoriferi/congelatori. Gestire le non conformità se presenti compilando l'apposita scheda.

Data di scadenza



Gestione rifiuti e sottoprodotti





Corretta conservazione all'interno degli impianti di refrigerazione/congelamento

SCHEDA NON CONFORMITA'

DATA: _____

ORA: _____

COGNOME E NOME DI CHI RILEVA LA NC: _____

DESCRIZIONE NC

AZIONE CORRETTIVA

FIRMA _____

*Rilevare eventuali
NON CONFORMITA'*

