PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 9 - numero 1673 di martedì 20 marzo 2007

La sicurezza nelle piccole imprese di macellazione

Disponibile gratuitamente on line un manuale di corretta prassi igienica rivolto alle imprese di macellazione a limitata capacità.

Pubblicità

L'applicazione dei principi del sistema HACCP (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo) nelle piccole industrie di macellazione è affrontata in un manuale, del marzo 2007, disponibile on line.

La pubblicazione è stata realizzata dal Ce.I.R.S.A. (Centro interdipartimentale Ricerca e documentazione Sicurezza alimentare) dell'Asl8 del Piemonte.

Il manuale si rivolge a piccole imprese di macellazione (fino a 20 UGB/settimanali) che macellano capi bovini acquistati a livello locale rivenduti presso il proprio spaccio vendita o commercializzati in mezzene o quarti in spacci di vendita a livello regionale o delle Regioni confinanti.
In tali macelli è prevista, con periodicità stabilita o stagionalmente, la macellazione di equidi, ovicaprini, suini o selvaggina in piccole quantità nell'ambito delle 20 UGB.

Le finalità proposte dal manuale sono la gestione dei pericoli derivanti da tali attività ed in particolare:
- pericoli biologici: presenza di germi di inquinamento fecale/patogeni (es. E.coli, Salmonella spp.), e parassiti (es. trichinella per quanto concerne la selvaggina, gli equidi ed i suini)
- pericoli chimici: farmaci, ormoni, pesticidi, lubrificanti guidovie
- pericoli fisici: materiale estraneo (es. aghi)

Per ciascuna delle fasi della lavorazione, individuate in un diagramma di flusso, il manuale analizza le "buone prassi igieniche" indicando: la procedura corretta, la motivazione (rischi), eventuali osservazioni e la relativa documentazione.

Stessa struttura è adottata anche nelle schede dei programmi prerequisito relativi a: igiene del personale, pulizia e disinfezione delle attrezzature e delle superfici, controllo degli infestanti, controllo acque, manutenzione dei locali e delle attrezzature, formazione del personale.

Il manuale è scaricabile gratuitamente qui: Manuale generale per le piccole imprese di macellazione (manuale generale di corretta prassi igienica rivolto alle imprese di macellazione a limitata capacità).

Il documento è consultabile anche in Banca Dati.

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.