

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 3978 di lunedì 27 marzo 2017

Lavorazione delle carni: igiene, sicurezza alimentare e piano HACCP

Un manuale si sofferma sulla salute e sicurezza nella lavorazione delle carni. Focus sulle attività ispettive del servizio veterinario, sul piano di autocontrollo dell'operatore del settore alimentare e sul sistema HACCP.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[SA041] ?#>

Vicenza, 27 Mar ? Ci siamo soffermati in questi mesi su un documento, curato da Celestino Piz, Pierantonio Zanon, Roberto Bronzato, Flavio Vidale, Renzo Segato, Emanuela Bressan e Mariangela Alberti (SPISAL ULSS 6 di Vicenza) e da Stefano Ferrarini (Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale), sul tema della **lavorazione della carne**.

Sfogliando il documento "**Salute e sicurezza nella lavorazione delle carni. Manuale per la prevenzione**" abbiamo potuto affrontare i vari problemi relativi alla tutela della salute e alla tutela della sicurezza, con particolare riferimento ai rischi nell'utilizzo delle attrezzature di lavoro.

Tuttavia quando si parla del settore alimentare non si può non fare riferimento anche all'igiene e alla sicurezza alimentare in relazione al **Regolamento CE 852/2004**, alle attività ispettive svolte dai servizi veterinari, ai piani di autocontrollo e ai regolamenti e protocolli che fanno riferimento al **sistema HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Points* - Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici). Un sistema che si basa su un insieme di procedure e sul monitoraggio dei "punti della lavorazione" degli alimenti in cui si prospetta un pericolo di contaminazione.

A queste tematiche il documento dell'ULSS vicentina dedica alcuni specifici capitoli.

Riguardo alle **attività ispettive svolte dal servizio veterinario di igiene alimenti di origine animale** nei laboratori di trasformazione delle carni, si indica che il Servizio "controlla e vigila su tutti i processi di trasformazione sia industriale che artigianale dei cibi o alimenti di origine animale quali: salumifici, laboratori di sezionamento, depositi di carni, imprese di trasformazione e distribuzione di prodotti ittici e di prodotti avicoli, pescherie, macellerie e attività di ristorazione. Controlla inoltre i mezzi di trasporto delle carni, dei derivati e di tutti i prodotti di origine animale".

Dopo aver riportato i vari ambiti in cui deve essere presente il **veterinario igienista**, si indica che di norma vengono effettuati i seguenti **accertamenti**:

- "registrazione/riconoscimento dell'Operatore Settore Alimentare (O.S.A);

- abbigliamento del personale addetto alle manipolazioni (camice, pantaloni e copricapo, calzature di sicurezza di colore bianco con caratteristiche antiscivolo, dotate di puntale antischiacciamento in base alla valutazione dei rischi, eventuale presenza di anelli, braccialetti, ecc.);
- condizioni igieniche delle strutture e delle attrezzature del locale di vendita e del reparto di lavorazione;
- igiene delle lavorazioni;
- stato di conservazione degli alimenti di origine animale presenti nelle celle di deposito, etichettatura, bollatura CE, temperatura di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- bolle di accompagnamento delle materie prime;
- temperatura di esercizio delle celle frigorifere;
- schede di registrazione delle temperature rilevate in autocontrollo;
- separazione e/o protezione tra le carni o i prodotti a base di carne, tra queste e gli eventuali prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- uso dello sterilizzatore o di un sistema alternativo per la disinfezione della coltelleria;
- etichettatura delle carni oggetto di tracciabilità e verifica della procedura di rintracciabilità degli alimenti" di origine animale (O.A), "soprattutto per i depositi";
- condizioni igieniche dei servizi igienici e dello spogliatoio;
- gestione dei sottoprodotti (sono necessari contenitori correttamente identificabili e lo stoccaggio refrigerato separato nel caso di asportazione non giornaliera);
- manuale di autocontrollo e del registro delle non conformità".

Un capitolo è poi riservato a **cosa deve fare l'operatore del settore alimentare (OSA)** per realizzare il **piano di autocontrollo carne**.

Infatti l'OSA, nel rispetto dell'**Accordo Stato-Regioni del 13 gennaio 2005** "*Criteri per la predisposizione dei Piani di autocontrollo, identificazione e gestione dei pericoli nel settore carni*", deve "predisporre un piano di autocontrollo relativamente all'attività svolta".

E nella predisposizione del piano, l'operatore deve inserire ? oltre ai i dati aziendali e all'identificazione delle aree esterne e dei locali per deposito, lavorazione carico, scarico, transito, stagionatura, vendita, ... - anche i **prerequisiti**, "in particolare le procedure e le attività che intervengono nel processo produttivo e che sono fondamentali nella gestione di alcuni pericoli per la sicurezza dell'alimento".

Tra questi la:

1. procedura di pulizia e disinfezione;
2. procedura per controllo di animali infestanti;
3. procedura per controllo potabilità dell'acqua;
4. procedura di manutenzione ordinaria e straordinaria;

5. procedura di controllo delle temperature;
6. programma di formazione del personale;
7. procedura di selezione e controllo dei fornitori;
8. procedure per ritiro dal mercato di merce non idonea in quanto pericolosa per il consumatore;
9. controlli igienico-sanitari sul personale;
10. procedura di gestione dei rifiuti e sottoprodotti;
11. procedura di conservazione dei prodotti;
12. la gestione del materiale utilizzato nell'etichettatura delle carni lavorate.

Ad esempio il documento si sofferma sulla **procedura di pulizia e disinfezione**, "in particolare quella di lavaggio, detersione e disinfezione in corso di lavorazione, l'igiene del personale nel corso delle lavorazioni, le procedure di risanamento in caso di contaminazione diretta di alimenti, gli interventi di disinfezione delle attrezzature a seguito contaminazione".

Si indica che "devono essere specificati i prodotti e gli utensili impiegati, le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, le attrezzature a disposizione, i tempi di esecuzione, la frequenza degli interventi, le modalità di controllo della loro esecuzione con la definizione livello di accettabilità, le azioni correttive da attuare qualora si verificano delle non conformità, le misure preventive per evitare loro ripetersi e l'identificazione del responsabile per l'attuazione delle procedure ordinarie e straordinarie. È importante che l'operatore definisca i controlli preoperativi su locali, impianti, attrezzature e personale per assicurare idonee condizioni igienicosanitarie ad inizio lavorazione, nonché il piano di verifica dell'efficacia delle azioni di pulizia e disinfezione 'adattato al tipo di lavorazione ed alla intensità della produzione'".

La pubblicazione dell'ULSS 6, che vi invitiamo a leggere integralmente, riporta, a questo proposito, anche i documenti necessari attestanti l'esecuzione della procedura di pulizia e disinfezione.

Concludiamo ricordando che nello sviluppo del piano di autocontrollo "va prevista la **definizione dell'HACCP** che comprende le seguenti fasi preliminari:

- a) "il mandato della direzione e il coinvolgimento dei vertici aziendali nell'applicazione del piano HACCP;
- b) la creazione del gruppo di lavoro specifico (HACCP team) all'interno di impresa, costituito da persone che devono avere adeguate conoscenze sul processo produttivo, sulla tecnologia adottata, sulle attrezzature impiegate, sui principi della sicurezza alimentare, sui sistemi di gestione presenti in azienda e sui principi HACCP. Il gruppo di lavoro deve progettare il **piano HACCP**, eventualmente con l'apporto di consulenti esterni (nelle imprese artigiane il gruppo di lavoro è in genere costituito da tutti gli addetti);
- c) l'obiettivo del piano HACCP è quello della sicurezza alimentare nell'ambito di tutte le fasi della produzione. Il piano HACCP deve essere conforme alla gestione dei prerequisiti sopra indicati;
- d) la descrizione del prodotto e la sua destinazione d'uso, specificando la sua denominazione, la sua composizione (materie prime, ingredienti, additivi), la sua struttura, le caratteristiche chimico-fisiche, i criteri microbiologici, il profilo microbiologico e bromatologico, l'etichettatura comprensiva di istruzioni d'uso, le modalità di conservazione, la durata dell'alimento, la destinazione territoriale del prodotto (ad es. mercato locale, esportazione); le modalità di utilizzo (ad es. "da consumarsi previa cottura");
- e) la definizione del diagramma di flusso delle principali tappe del processo produttivo. Nel diagramma di flusso vanno incluse

le materie prime, gli additivi, gli ingredienti, ed i materiali destinati ad entrare in contatto con alimenti".

" Salute e sicurezza nella lavorazione delle carni. Manuale per la prevenzione", un documento di supporto alle aziende a cura di Celestino Piz, Pierantonio Zanon, Roberto Bronzato, Flavio Vidale, Renzo Segato, Emanuela Bressan e Mariangela Alberti (SPISAL ULSS 6 di Vicenza) e Stefano Ferrarini (Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale), documento pubblicato dallo SPISAL ULSS 9 Treviso, edizione giugno 2014 (formato PDF, 1.03 MB).

RTM



Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it