

# AUTOCONTROLLO: RISORSA OCCUPAZIONALE?

Autocontrollo in  
stabilimenti di carni  
avicunicole

Dott. Giuseppe Leonardi

# AUTOCONTROLLO

L'autocontrollo consiste in un insieme ordinato e coordinato di procedure, di controlli, di verifiche e di registrazioni che nel loro complesso garantiscono che l'intero processo produttivo venga mantenuto sotto controllo

SCRIVI QUEL CHE  
FAI!  
FAI QUEL CHE  
SCRIVI!

Dott. Giuseppe Leonardi

- Conoscere l'azienda
- Conoscere la produzione



# CONOSCERE L'AZIENDA

- ✓AUTORIZZAZIONI
- ✓PLANIMETRIA
- ✓PROPRIETA' E PERSONALE
- ✓AZIENDE OUTSOURCING
- ✓ASL
- ✓SCHEDE

Dott. Giuseppe Leonardi

# AUTORIZZAZIONI

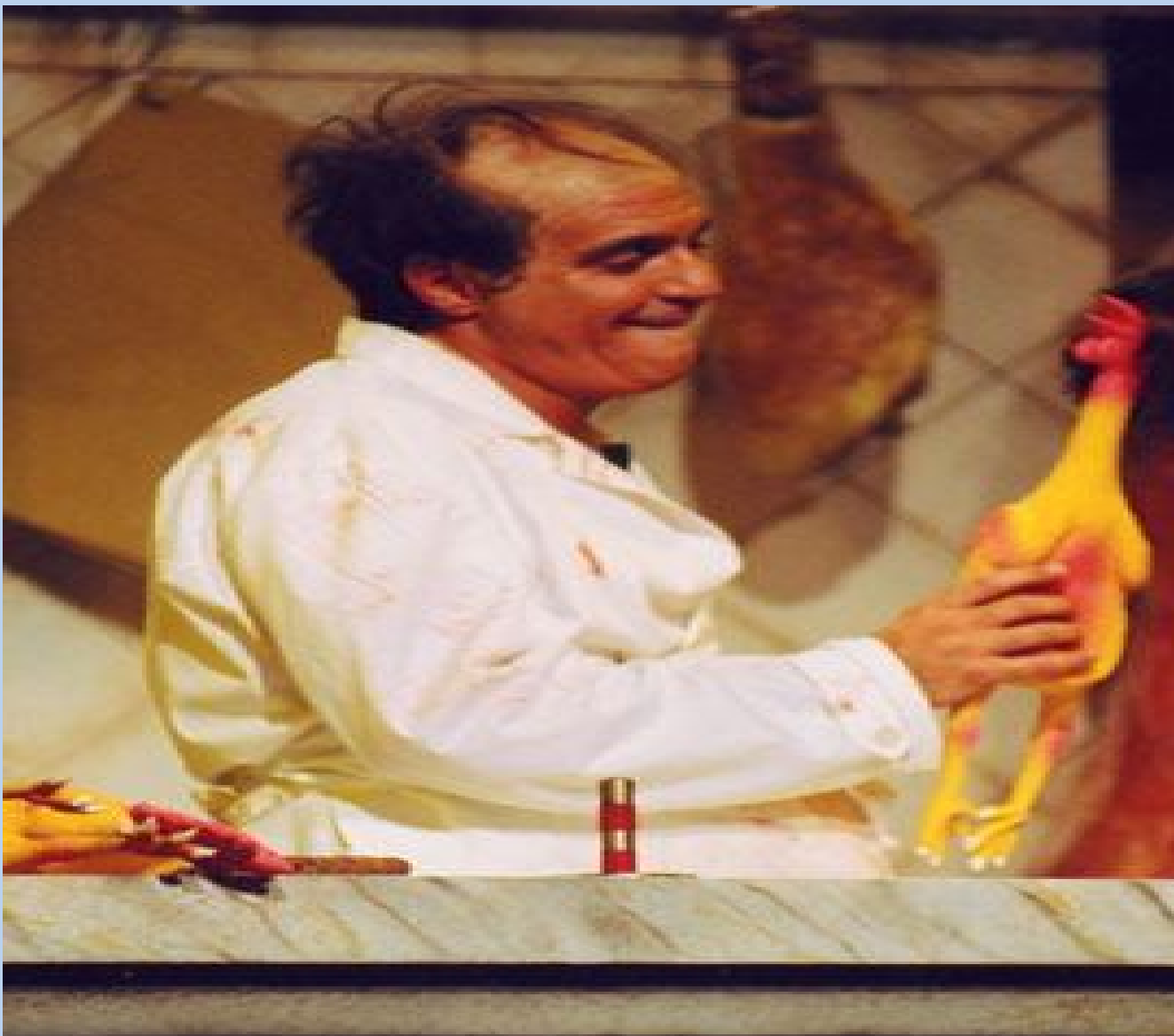
- BOLLO CE
- IMMISSIONE IN FOGNA
- EMISSIONE IN ATMOSFERA
- ATTESTATI DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTI
- SICUREZZA 81/08
- EVENTUALI CERTIFICAZIONI ISO

# PLANIMETRIA

- PLANIMETRIA INDICANTE:
  - a) DISPOSIZIONE DEI LOCALI E DELLE CELLE
  - b) PUNTI ACQUA
  - c) SCARICHI
  - d) DISPOSIZIONE DEI MACCHINARI
  - e) EVENTUALI PERCORSI DI LAVORAZIONE
  - f) AREE ESTERNE

# PROPRIETA' E PERSONALE

- DIREZIONE
- COMMERCIALE
- IMPIEGATI
- RESPONSABILE
- CAPI REPARTO
- OPERAI
- AUTISTI



Dott. Giuseppe Leonardi

# AZIENDE OUTSOURCING

---

- IMPRESA DI PULIZIA
- IMPRESA DI DISINFESTAZIONE
- IMPRESA DI TRASPORTO

# ASL

- VETERINARIO UFFICIALE
- VETERINARI DI ZONA
- DIRIGENTI

# SCHEDA

- DEI FORNITORI
- DELLE MATERIE PRIME
- DEI VARI COMPONENTI (AROMI, ADDITIVI, SALUMI, VERDURE)
- DEI DETERGENTI E SANIFICANTI (TECNICHE E DI SICUREZZA)
- DEGLI IMBALLI (CONFEZIONI PRIMARIE, PELLICOLE, CARTONI)

Dott. Giuseppe Leonardi



# CONOSCERE LA PRODUZIONE

- ❖ VERIFICARE COSA E COME SI  
PRODUCE (diagramma di flusso)
- ❖ QUANDO SI PRODUCE
- ❖ QUANTO SI PRODUCE

# VERIFICARE COSA E COME SI PRODUCE

- ❖ MACELLO
- ❖ SEZIONAMENTO
- ❖ PREPARAZIONI DI CARNE
- ❖ PRODOTTI A BASE DI CARNE
- ❖ DEPOSITO
- ❖ NEGOZI (POLLERIE SUPERMERCATI)

# QUANDO E QUANTO SI PRODUCE

---

Spazio tempo per la produzione

Quantitativi e tipologia di prodotto

# REALIZZIAMO UN PIANO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Dott. Giuseppe Leonardi

# PREREQUISITI

PROCEDURE CHE CONTROLLANO LE OPERAZIONI OPERATIVE IN UNO STABILIMENTO PERMETTENDO CHE LE CONDIZIONI AMBIENTALI SIANO FAVOREVOLI ALLA PRODUZIONE DI ALIMENTI SALUBRI.

CORRETTAMENTE APPLICATE PERMETTONO DI TENER SOTTO CONTROLLO PIU' FASI DELLA PRODUZIONE. HANNO EFFICACIA TRASVERSALE

# TERMINOLOGIA

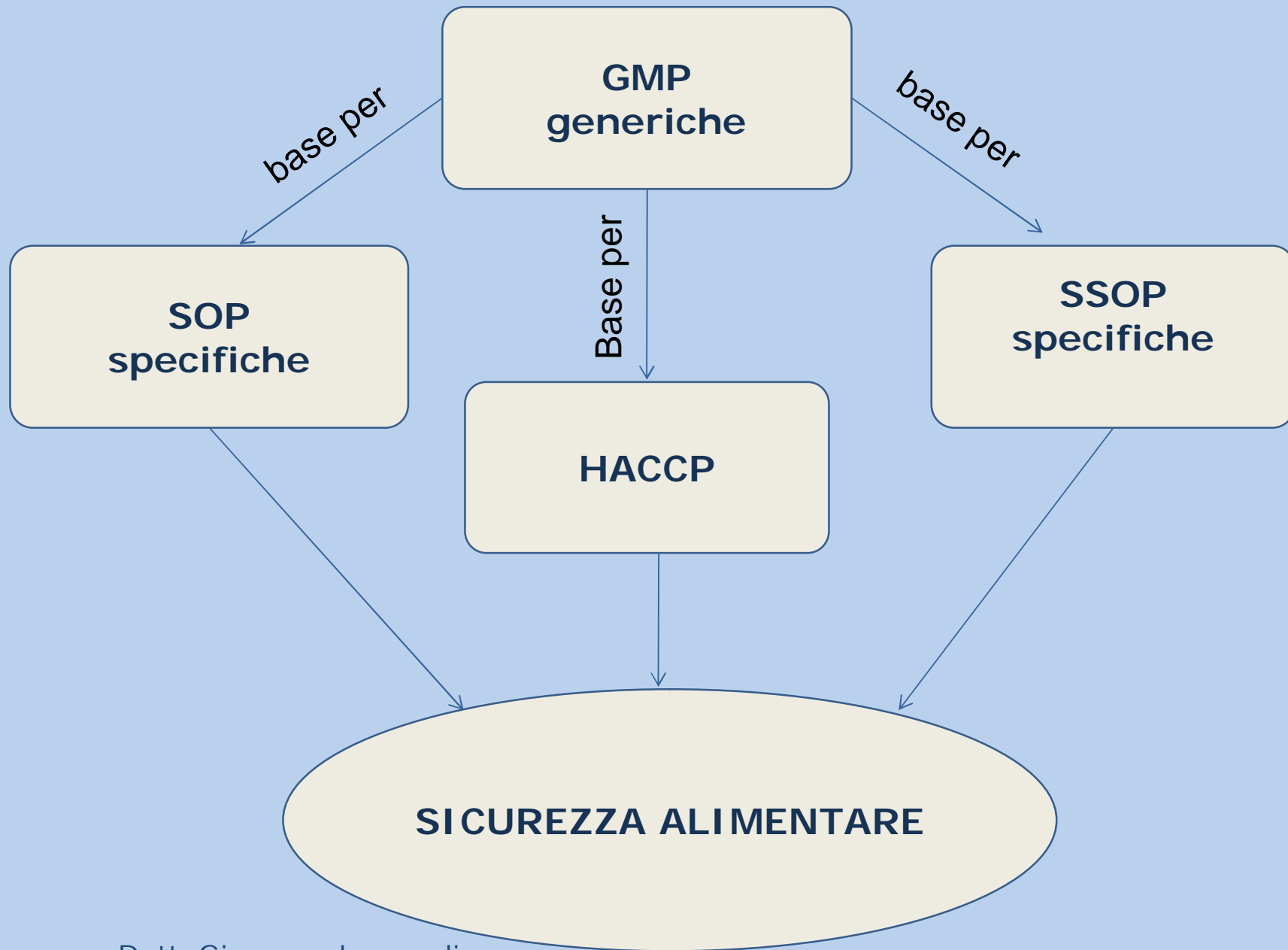
- GMP Good Manufatcturing Practice
- BPL Buone Pratiche di Lavorazione  
(prevenire la contaminazione cosa deve essere, quando e da chi)
- GHP Good Hygienic Practice
- BPI Buone Pratiche Igieniche  
(relazione igiene cosa deve essere fatto, quando e da chi)

Dott. Giuseppe Leonardi

# TERMINOLOGIA

- SOP Standard Operating Procedure
- POS Procedure Operative Standard  
(termine generico indicante come devono essere fatte le cose)
- SSOP Sanitation Standard Operating Procedure
- POSS Procedure Operative Standard di Sanificazione

Dott. Giuseppe Leonardi





# PIANO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

- ❑ **SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE:**  
Ragione sociale; sede, Legale Rapp.;  
Attività Svolta; Approval  
Number/Registrazione
- ❑ **GRUPPO HACCP:** Vari Responsabili,
- ❑ **ORGANIGRAMMA:** il personale  
impiegato

# DESCRIZIONE

---

Descrizione dei locali

Breve ciclo produttivo

# STESURA PIANO

---

Prevedere i possibili pericoli cioè:  
Agente BIOLOGICO, CHIMICO, FISICO  
nell'alimento, o condizione dell'alimento, che può  
potenzialmente causare un effetto nocivo per la  
salute.

# DIFFERENZA TRA CP E CCP

---

**CP** : Punto del processo che non prevede un controllo critico

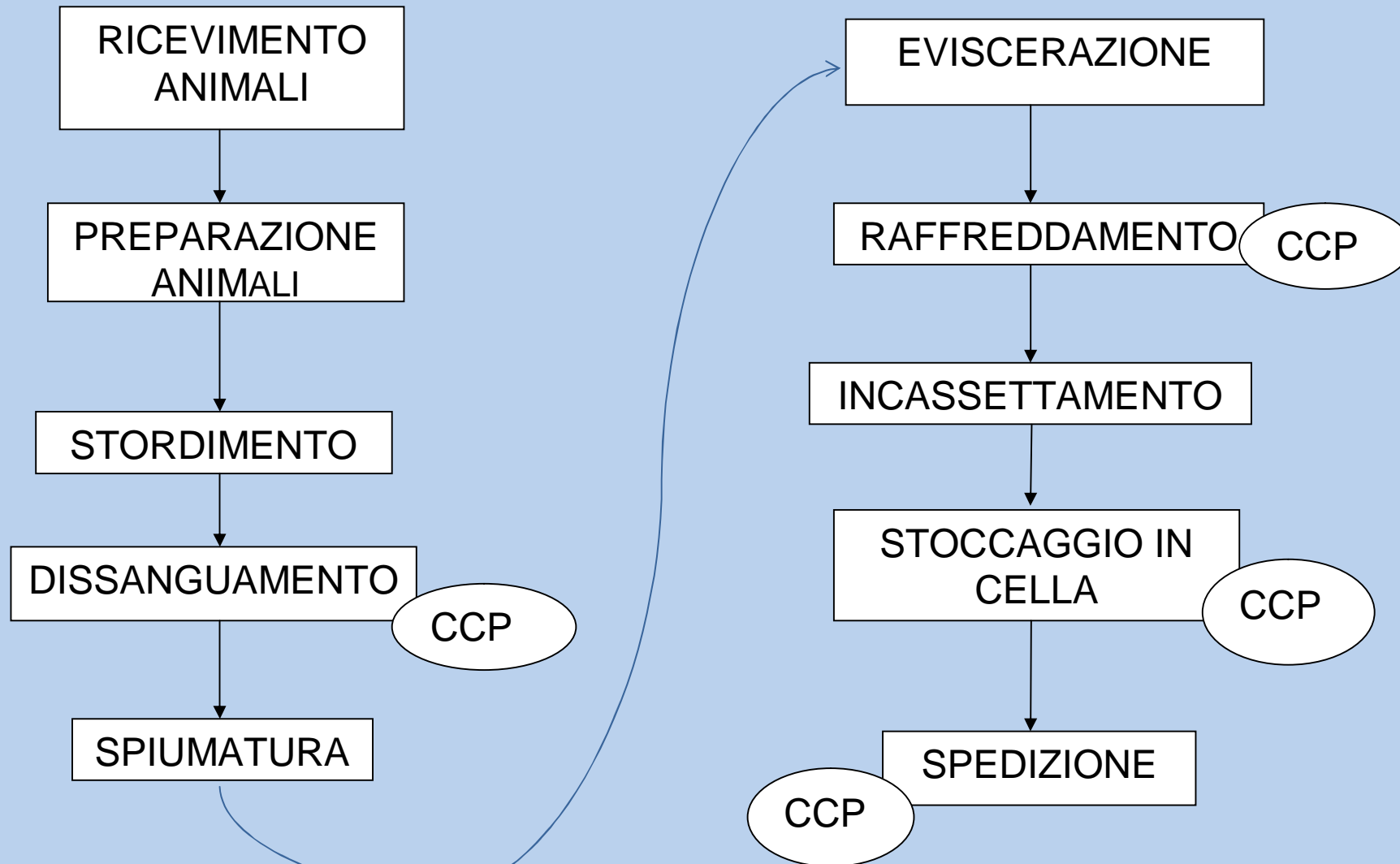
**CCP** : Punto del Processo nel quale si può intervenire per tenere sotto controllo uno o più pericoli; è un parametro che si può tenere sotto Costante Controllo (monitorare)

# STESURA PIANO

---

Stabilire se possibile i Limiti Critici  
Valutare eventuali superamenti e quindi  
eventuali Non Conformità  
Gestione delle Non Conformità  
Rintracciabilità  
Formazione  
Revisione del piano

## DIAGRAMMA DI FLUSSO MACELLAZIONE ANIMALI DA CORTILE



Dott. Giuseppe Leonardi



Dott. Giuseppe Leonardi



20/11/2006 12:44

Dott. Giuseppe Leonardi





C190		2,2				
	A	B	C	D	E	F
1	HI 92140 - 2.8					
2	Modello	HI 140b				
3						
4	Versione FW	12				
5	Scala °C	-10 ... 30	LABORATORIO			
6	ID:	11111				
7	N. campioni	336				
8	Data inizio	19/11/2009				
9	Ora inizio	10.40				
10	Intervallo	01.00				
11						
12	Checksum	11313751	L'integrità dei dati è stata verificata.			
13	Data	Ora	°C	Soglia inf.	Soglia sup.	Commenti
14						
15	19/11/2009	10.40	3,9	-2,5	6,5	
16	19/11/2009	11.40	7,0	-2,5	6,5	
17	19/11/2009	12.40	2,4	-2,5	6,5	
18	19/11/2009	13.40	2,2	-2,5	6,5	
19	19/11/2009	14.40	2,9	-2,5	6,5	
20	19/11/2009	15.40	7,0	-2,5	6,5	
21	19/11/2009	16.40	2,6	-2,5	6,5	
22	19/11/2009	17.40	2,2	-2,5	6,5	
23	19/11/2009	18.40	2,9	-2,5	6,5	
24	19/11/2009	19.40	1,7	-2,5	6,5	
25	19/11/2009	20.40	2,1	-2,5	6,5	
26	19/11/2009	21.40	2,1	-2,5	6,5	
27	19/11/2009	22.40	2,4	-2,5	6,5	
28	19/11/2009	23.40	7,0	-2,5	6,5	
29	20/11/2009	00.40	2,4	-2,5	6,5	
30	20/11/2009	01.40	2,1	-2,5	6,5	
31	20/11/2009	02.40	2,1	-2,5	6,5	
32	20/11/2009	03.40	2,1	-2,5	6,5	

Recuperati\_Foglio1/







Dott. Giuseppe Leonardi







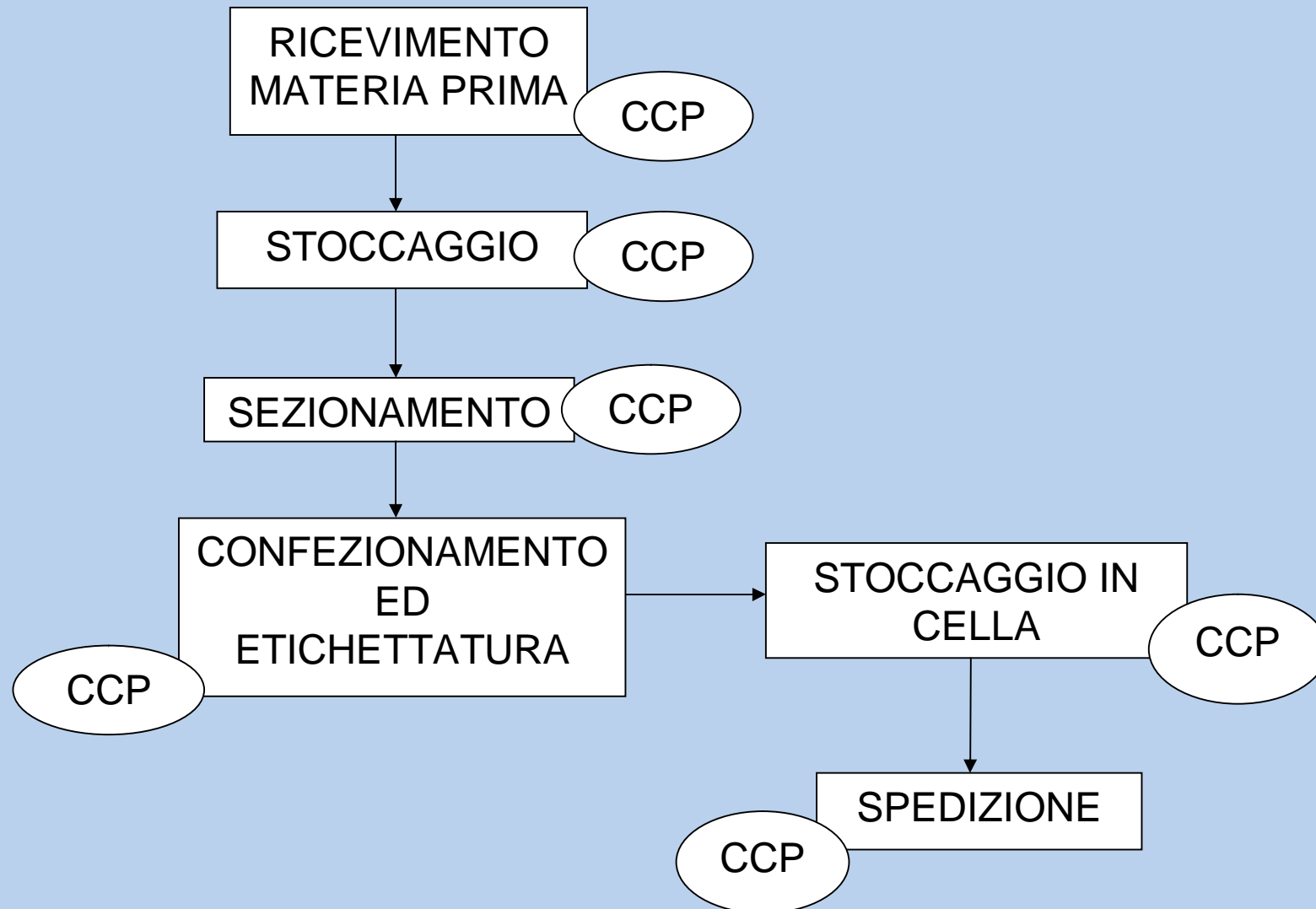






Dott. Giuseppe Leonardi

## DIAGRAMMA DI FLUSSO SEZIONAMENTO ANIMALI DA CORTILE





FASE	EVENTO	PERICOLO ASSOCIATO	MISURE PREVENTIVE	CCP/CP
<b>RICEVIMENTO CARNE</b>	Inadeguata pulizia degli automezzi, delle eventuali giostre, dei ganci, dei carrelli	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA e FISICA	Adeguate pulizia dei mezzi di trasporto. Selezione del fornitore.	CP
	Animali trattati con farmaci	Pericolo di CONTAMINAZIONE CHIMICA	Selezione del fornitore. Richiesta documentazione ed analisi	CP
	Carico promiscuo	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA	Adeguate separazione merce sfusa e merce confezionata.	CP
	Presenza di prodotti deteriorati	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA e FISICA	Adeguate modalità di trasporto. Selezione del fornitore	CP
	Trasporto a temperatura non idonea	Pericolo di PROLIFERAZIONE MICROBICA	Adeguate temperatura di trasporto	CCP
<b>RICEVIMENTO MATERIE PRIME NON DEPERIBILI</b>	Presenza di prodotti deteriorati (es. confezioni non integre) e/o con TMC superato	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA e FISICA	Selezione del fornitore. Adeguate modalità di trasporto.	CP
	Inadeguata pulizia degli automezzi	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA e FISICA	Adeguate pulizia dei mezzi di trasporto. Selezione del fornitore.	CP
	Presenza di allergeni per alcuni ingredienti (D.Lgs 114/06)	Pericolo di CONTAMINAZIONE CHIMICA	Preparare i prodotti contenenti allergeni alla fine della giornata e provvedere dopo alla sanificazione dei piani di lavoro e attrezzature che vengono a contatto.	CP
<b>RICEVIMENTO MATERIE PRIME DEPERIBILI</b>	Inadeguata pulizia dei mezzi di trasporto	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA	Adeguate modalità di trasporto. Selezione del fornitore	CP
	Trasporto promiscuo di prodotti sfusi e confezionati	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA	Adeguate modalità di trasporto. Selezione del fornitore	CP
	Trasporto a temperatura non idonea	Pericolo di PROLIFERAZIONE MICROBICA	Corretto funzionamento ed impostazione della temperatura di trasporto	CCP

Dott. Giuseppe Leonardi

<b>FASE</b>	<b>EVENTO</b>	<b>PERICOLO ASSOCIATO</b>	<b>MISURE PREVENTIVE</b>	<b>CCP/CP</b>
<b>RICEVIMENTO CARNE</b>	Inadeguata pulizia degli automezzi, delle eventuali giostre, dei ganci, dei carrelli	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA e FISICA	Adeguate pulizia dei mezzi di trasporto. Selezione del fornitore.	CP
	Animali trattati con farmaci	Pericolo di CONTAMINAZIONE CHIMICA	Selezione del fornitore. Richiesta documentazione ed analisi	CP
	Carico promiscuo	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA	Adeguate separazione merce sfusa e merce confezionata.	CP
	Presenza di prodotti deteriorati	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA e FISICA	Adeguate modalità di trasporto. Selezione del fornitore	CP
	Trasporto a temperatura non idonea	Pericolo di PROLIFERAZIONE MICROBICA	Adeguate temperatura di trasporto	CCP

Dott. Giuseppe Leonardi

FASE	EVENTO	PERICOLO ASSOCIATO	MISURE PREVENTIVE	CCP/CP
<b>STOCCAGGIO IN CELLA DELLE MATERIE PRIME DEPERIBILI</b>	Inadeguata pulizia delle celle di stoccaggio	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA	Rispetto della procedura di pulizia e sanificazione delle celle di stoccaggio	CP
	Stoccaggio promiscuo in cella di prodotti sfusi e confezionati	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA	Adeguate stoccaggio del prodotto (utilizzare celle diverse per prodotti imballati e non )	CP
	Stoccaggio a temperatura non idonea	Pericolo di PROLIFERAZIONE MICROBICA	Corretto funzionamento ed impostazione della temperatura delle celle	<b>CCP</b>
<b>STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME NON DEPERIBILI</b>	Inadeguate modalità di stoccaggio	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA e FISICA (animali indesiderati e corpi estranei)	Rispetto della procedura di pulizia del magazzino e delle buone pratiche di lavorazione relative allo stoccaggio	CP
	Presenza di infestanti	Pericolo di CONTAMINAZIONE FISICA (animali indesiderati)	Rispetto della procedura di disinfestazione	CP

Dott. Giuseppe Leonardi

CCP	EVENTO	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO	FREQUENZA MONITORAGGIO	REGISTRAZIONE	AZIONI CORRETTIVE
RICEVIMENTO	Prodotti a temperatura superiore di quella prevista.	Temperatura di trasporto: $\geq 4^{\circ}\text{C}$ Temperatura al cuore del prodotto: $>$	Controllo della temperatura allo scarico	Ogni consegna	Scheda ricevimento prodotti	In caso di gravi danni al prodotto si effettua il reso al fornitore (il prodotto non deve essere scaricato)
	Trasporto promiscuo dei prodotti	Presenza di prodotti imballati e non	Controllo visivo allo scarico	Ogni consegna	Scheda ricevimento prodotti	
	Prodotti deteriorati	Presenza di prodotti deteriorati (caratteristiche organolettiche alterate)	Controllo visivo allo scarico	Ogni consegna	Scheda ricevimento prodotti	
STOCCAGGIO IN CELLA	Stoccaggio in cella a temperatura non idonea	$T \leq +$	Registrazione in continuo della temperatura con termoregistratori	Continuo	Archivio dati del termoregistratore	<p>Verifica temperatura del prodotto:</p> <p>1. Temperatura <math>&lt; +7^{\circ}\text{C}</math>: si provvede a spostare la merce in un'altra cella.</p> <p>2. Temperatura <math>&gt; +</math> ma il prodotto non manifesta segni di alterazione (odore e colore conformi): si provvede a spostare la merce in un'altra cella e a prelevare un campione per analisi microbiologica. In attesa dei risultati la merce rimane identificata come prodotto in attesa di analisi.</p> <p>3. Il prodotto manifesta segni di alterazione (odore e colore non conformi): distruzione del prodotto.</p>

Dott. Giuseppe Leonardi

## PIANO DI CAMPIONAMENTO E LIMITI DI ACCETTABILITÀ

Matrice	Parametro	Piano di campionamento		Limiti		Fase a cui si applica il criterio	Frequenza
		n	c	m	M		
Pelle del collo	Salmonella	50	7	Assente in 25 gr		Dopo il raffreddamento	Quindicinale

<b>Matrice</b>	<b>Parametro</b>	<b>Limiti</b>	<b>Fase a cui si applica il criterio</b>	<b>Frequenza</b>
Tamponi di superficie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Germi Mesofili</li> <li>• Coliformi totali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt; 250 ufc/24cmq</li> <li>• &lt; 25 ufc/24cmq</li> </ul>	Dopo le operazioni di sanificazione	Quindicinale
Acqua potabile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conteggio delle colonie su agar a</li> <li>• Conteggio delle colonie su agar a 22° C</li> <li>• Escherichia Coli</li> <li>• Enterococchi:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt;10 UFC/ml</li> <li>• &lt;100UFC/ml</li> <li>• assente /100 ml</li> <li>• assenti/100 ml</li> </ul>	Da un punto di erogazione dell'acqua interna allo stabilimento	Semestrale
Aria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Germi Mesofili</li> <li>• Lieviti</li> <li>• Muffe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ≤ 10 ufc/m<sup>3</sup></li> <li>• ≤ 10 ufc/m<sup>3</sup></li> <li>• ≤ 10 ufc/m<sup>3</sup></li> </ul>	Durante la lavorazione	Annuale

<b>MATRICE</b>	<b>FREQUENZA</b>	<b>TIPO DI ANALISI</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Prodotto finito a base di pollo	Trisettimanale	Germi Mesofili	5	2	5000 ufc/g	50000 ufc/g
		E. Coli	5	2	500 ufc/g	5000 ufc/g
		Salmonella	5	0	Assente in	
Prodotto finito a base di tacchino	Trisettimanale	Germi Mesofili	5	2	5000 ufc/g	50000 ufc/g
		E. Coli	5	2	500 ufc/g	5000 ufc/g
		Salmonella	5	0	Assente in	
Salame di tacchino	Quadrimestrale in base alla produzione	Listeria monocytogenes	5	0	Assente in	
		Salmonella spp	5	0	Assente in	
Materia prima carne avicola	Mensile	Enterobacteriacee	5	0	Assente in	
		Salmonella spp	5	0	Assente in	
Materia prima carne di coniglio	Mensile	Enterobacteriacee	5	0	Assente in	
		Salmonella spp	5	0	Assente in	
Materia prima carne avicola	Semestrale	Listeria monocytogenes	5	0	Assente in	
Materia prima carne di coniglio	Semestrale	Listeria monocytogenes	5	0	Assente in	

Dott. Giuseppe Leonardi



GRAZIE PER  
LA PAZIENTE  
ATTENZIONE

Dott. Giuseppe Leonardi

