

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!

- 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

SCHEDE

- 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

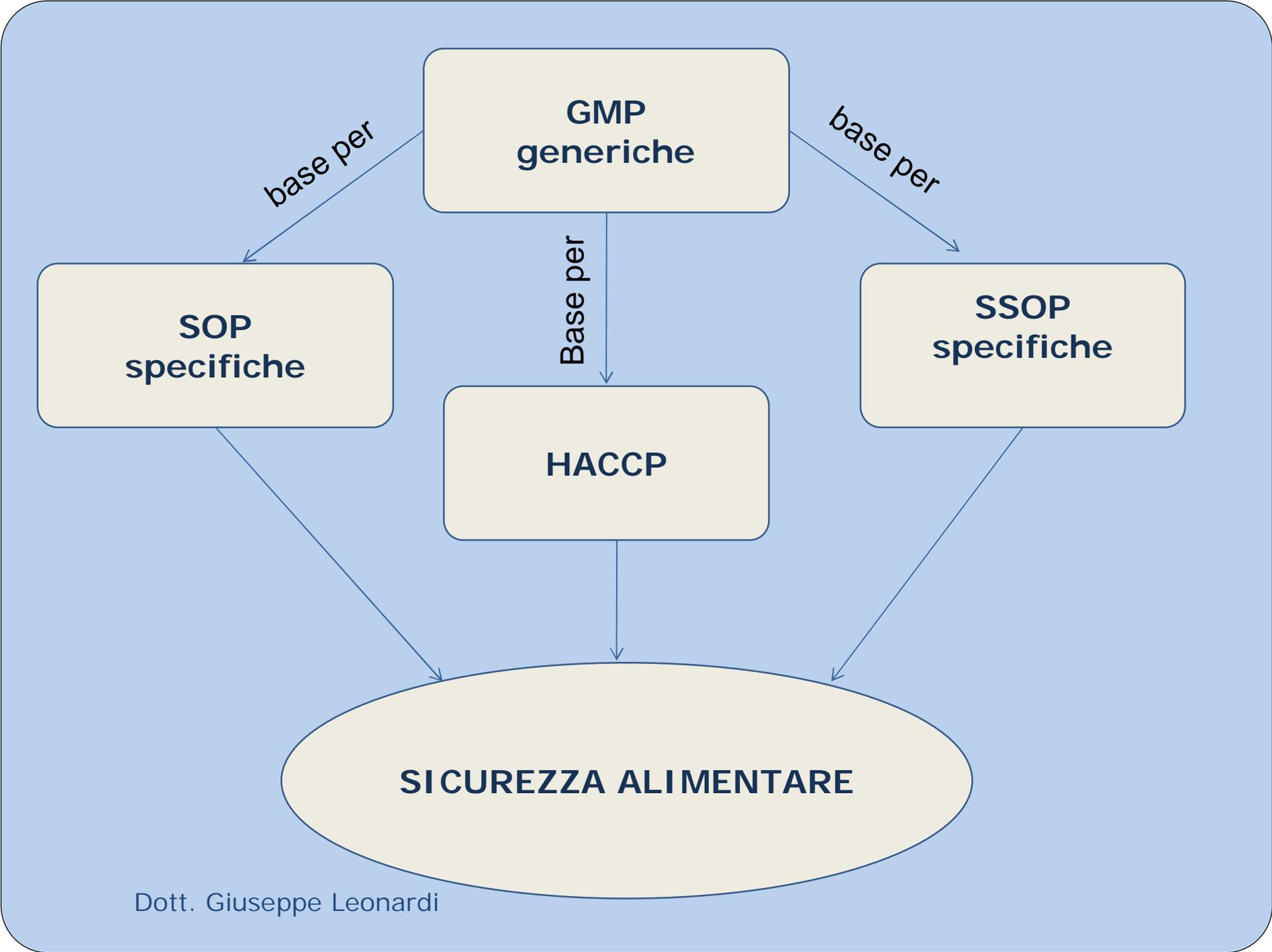
- GMP Good Manufacturing Practice
- BPL Buone Pratiche di Lavorazione
(prevenire la contaminazione cosa deve essere, quando e da chi)
- GHP Good Hygienic Practice
- BPI Buone Pratiche Igieniche
(relazione igiene cosa deve essere fatto, quando e da chi)

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

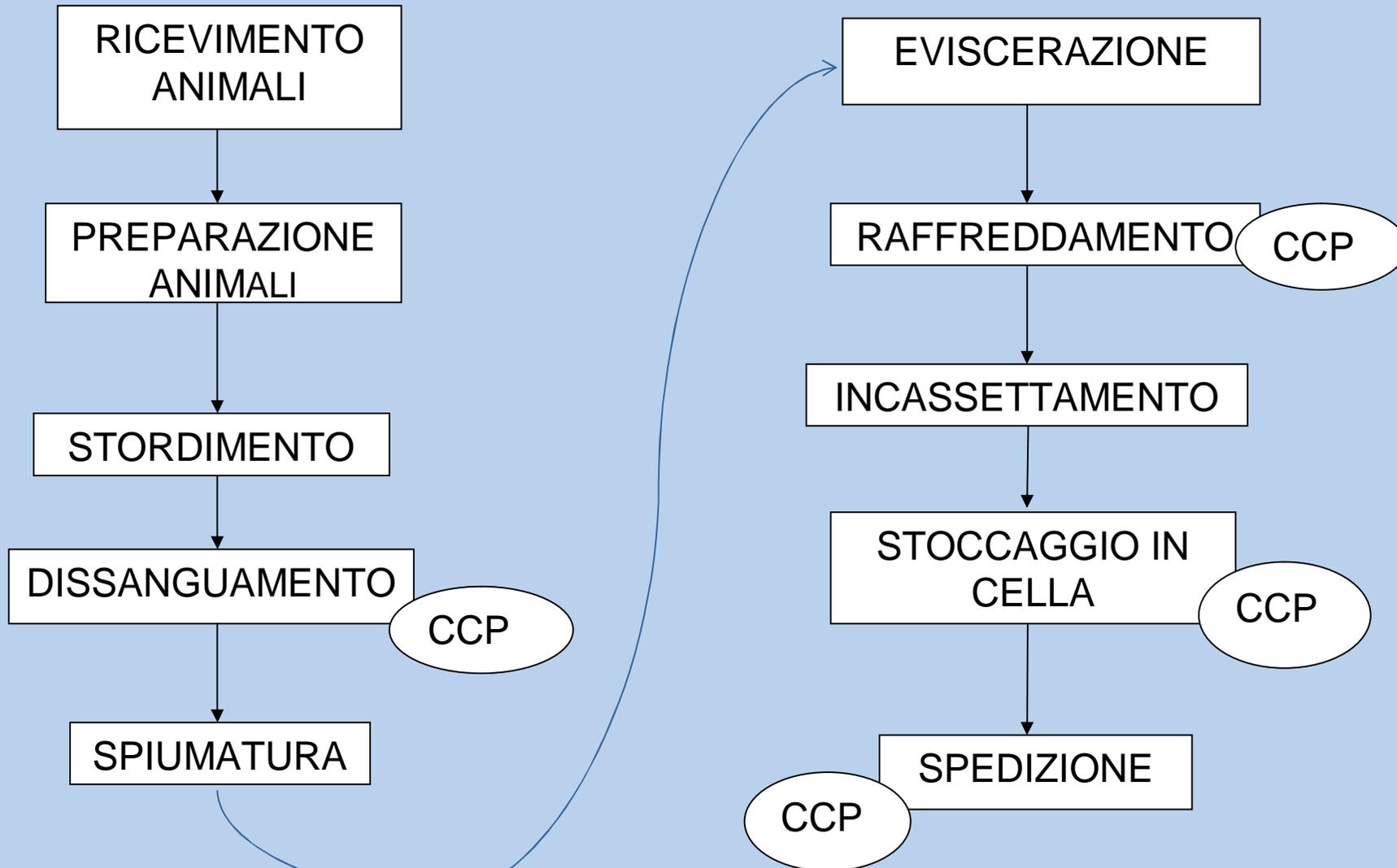
CP : Punto del processo che non prevede un controllo critico

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



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

Pronto





Dott. Giuseppe Leonardi

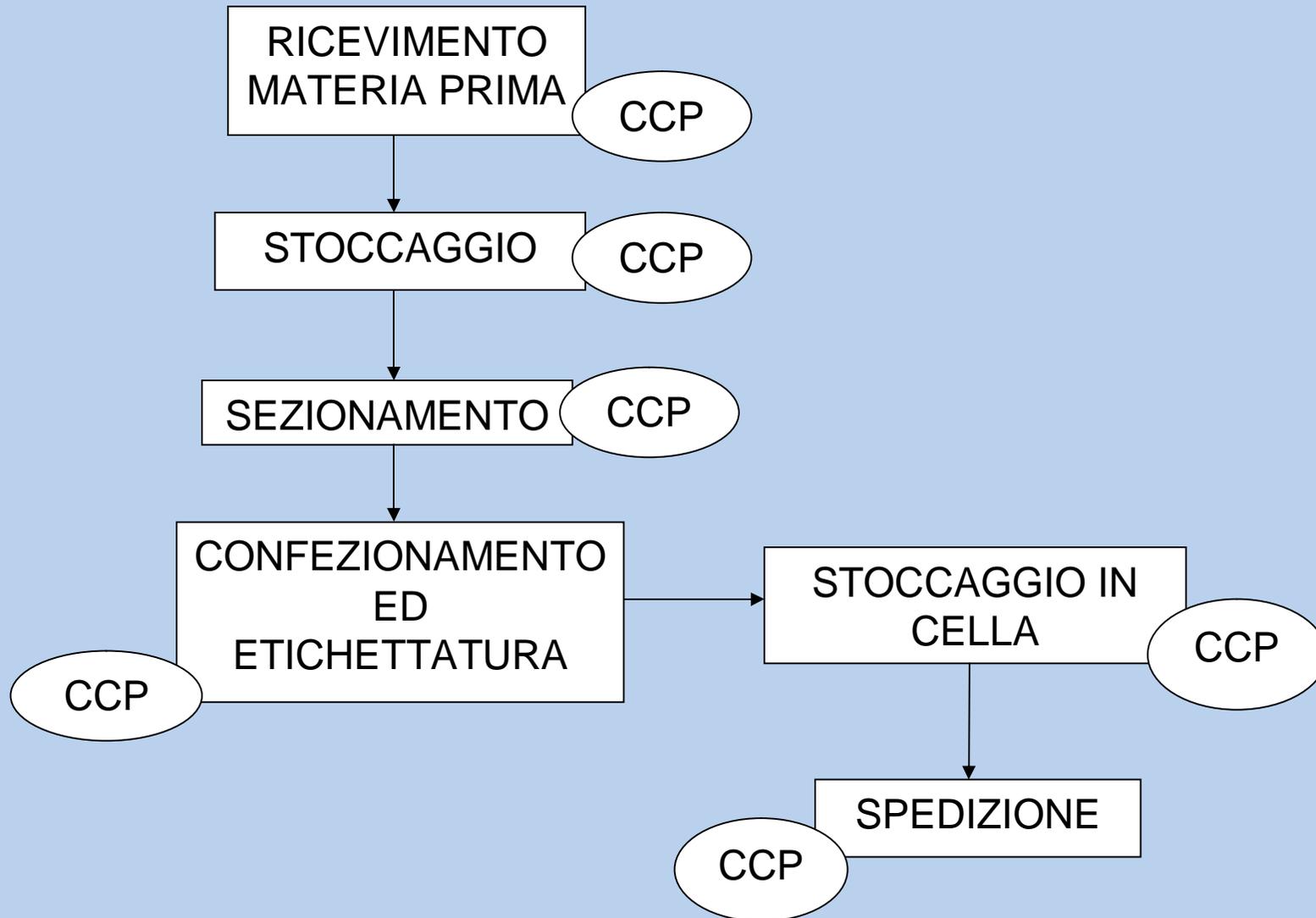






Dott. Giuseppe Leonardi

DIAGRAMMA DI FLUSSO SEZIONAMENTO ANIMALI DA CORTILE



FASE	EVENTO	PERICOLO ASSOCIATO	MISURE PREVENTIVE	CCP/CP
RICEVIMENTO CARNE	Inadeguata pulizia degli automezzi, delle eventuali giostre, dei ganci, dei carrelli	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA e FISICA	Adeguata 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	Adeguata 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	Adeguata temperatura di trasporto	CCP
RICEVIMENTO MATERIE PRIME NON DEPERIBILI	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	Adeguata 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
RICEVIMENTO MATERIE PRIME DEPERIBILI	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

FASE	EVENTO	PERICOLO ASSOCIATO	MISURE PREVENTIVE	CCP/CP
RICEVIMENTO CARNE	Inadeguata pulizia degli automezzi, delle eventuali giostre, dei ganci, dei carrelli	Pericolo di CONTAMINAZIONE MICROBICA e FISICA	Adeguata 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	Adeguata separazione merce sfusa e merce confezionata.	CP
	Presenza di prodotti deteriorati	Pericolo di COMTAMINAZIONE MICROBICA e FISICA	Adeguate modalità di trasporto. Selezione del fornitore	CP
	Trasporto a temperatura non idonea	Pericolo di PROLIFERAZIONE MICROBICA	Adeguata temperatura di trasporto	CCP

FASE	EVENTO	PERICOLO ASSOCIATO	MISURE PREVENTIVE	CCP/CP
STOCCAGGIO IN CELLA DELLE MATERIE PRIME DEPERIBILI	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	CCP
STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME NON DEPERIBILI	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> <ol style="list-style-type: none"> 1. Temperatura $< +7^{\circ}\text{C}$: si provvede a spostare la merce in un'altra cella. 2. Temperatura $> +$ 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. 3. Il prodotto manifesta segni di alterazione (odore e colore non conformi): distruzione del prodotto.

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

Matrice	Parametro	Limiti	Fase a cui si applica il criterio	Frequenza
Tamponi di superficie	<ul style="list-style-type: none"> • Germi Mesofili • Coliformi totali 	<ul style="list-style-type: none"> • < 250 ufc/24cmq • < 25 ufc/24cmq 	Dopo le operazioni di sanificazione	Quindicinale
Acqua potabile	<ul style="list-style-type: none"> • Conteggio delle colonie su agar a • Conteggio delle colonie su agar a 22° C • Escherichia Coli • Enterococchi: 	<ul style="list-style-type: none"> • <10 UFC/ml • <100UFC/ml • assente /100 ml • assenti/100 ml 	Da un punto di erogazione dell'acqua interna allo stabilimento	Semestrale
Aria	<ul style="list-style-type: none"> • Germi Mesofili • Lieviti • Muffe 	<ul style="list-style-type: none"> • ≤ 10 ufc/m³ • ≤ 10 ufc/m³ • ≤ 10 ufc/m³ 	Durante la lavorazione	Annuale

MATRICE	FREQUENZA	TIPO DI ANALISI	n	c	m	M
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	Enterobatteriacee	5	0	Assente in	
		Salmonella spp	5	0	Assente in	
Materia prima carne di coniglio	Mensile	Enterobatteriacee	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