

Direttive per una buona prassi procedurale

per il settore della panetteria-confetteria artigianale



Direttive per una buona prassi procedurale per il settore della panetteria-confetteria artigianale

Editore e fonte:

PCS
Seilerstrasse 9
3011 Berna

© 2019 by PCS
Seilerstrasse 9
CH-3011 Berna

Tutti i diritti riservati. È vietato utilizzare queste linee direttive o parti di esse in formato stampato, digitale (Internet, CD-ROM, ecc.) o scansionato senza il consenso scritto della PCS.

Prefazione

Il 20 giugno 2014, il Parlamento ha varato la nuova legge sulle derrate alimentari, ciò che implica anche una revisione delle ordinanze in materia. Questa revisione ha pure determinato un adeguamento del diritto svizzero al diritto dell'Unione europea (UE) allo scopo di eliminare le barriere commerciali e di continuare a salvaguardare quanto conquistato con gli accordi bilaterali.

Senza fare concessioni a livello di igiene, sicurezza alimentare e protezione dall'inganno per le consumatrici ed i consumatori, si è riusciti a ridurre le formalità burocratiche del controllo autonomo nelle microimprese grazie ad un enorme impegno e ad una pressione politica. In tal modo è stato lanciato un segnale forte per ridurre la documentazione del controllo autonomo nelle microimprese ad un livello ragionevole, e questo a vantaggio dell'economia e della promozione dell'innovazione. Dato che il controllo autonomo dev'essere garantito in una forma adattata al rischio per la sicurezza e al volume della produzione, anche le aziende più grandi possono ridurre l'entità del controllo autonomo con un rischio limitato.

L'osservanza della buona prassi procedurale costituisce un pilastro importante per l'azienda, la quale deve attenersi scrupolosamente. Avere locali di produzione puliti e igienicamente impeccabili, con buone condizioni quadro, è un'esigenza indispensabile per un'azienda che produce una derrata alimentare. L'associazione di categoria si è assunta questa responsabilità ed ha pertanto creato una base solida con le linee direttive sull'igiene per assicurare una buona prassi procedurale nel settore della panetteria-pasticceria-confetteria artigianale.

La direttiva per una buona prassi ha effetto normativo. In caso di controlli, l'organo esecutore deve attenersi. Se i valori indicativi dovessero essere superati o se non ci si attiene alla direttiva, l'organo esecutore può disporre delle misure. La direttiva per il settore della panetteria-confetteria artigianale, approvata dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV), costituisce quindi una referenza per una buona prassi procedurale. Una deroga alla prassi è possibile, ma deve in ogni caso essere ben motivata.

La direttiva per una buona prassi procedurale per il settore della panetteria-confetteria artigianale è stata approvata in gennaio 2019 dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) e sostituisce materialmente le linee direttive del 2008.

Il Presidente PCS
Silvan Hotz

Il Direttore PCS
Urs Wellauer



1.2 | Indice

1. In generale

Capitolo

Prefazione

- 1.1 Scopo e campo d'applicazione della direttiva**
(ORI, art. 3 Obbligo di diligenza)
- 1.2 Indice**
- 1.3 Dati riguardanti l'azienda**
(ODerr, art. 3, 4, art. 12 Persona responsabile)
(ODerr, art. 20 Obbligo di notifica)

2. Personale

Capitolo

- 2.1 Igiene del personale**
(ORI, art. 20)
- 2.2 Salute del personale**
(ORI, art. 21)
- 2.3 Formazione del personale**
(ORI, art. 22)

3. Igiene nella produzione

Capitolo

- (LDerr, art. 10 Igiene)
(ODerr, art. 10, 11 Igiene)
- 3.1 Requisiti per le aree e i locali di produzione**
(ORI, art. 6, 7, 10, 24)
- 3.2 Requisiti per i macchinari e le attrezzature**
(ORI, art. 6, 9, 11, 13)
- 3.3 Rifornimento idrico**
(ORI, art. 16)
- 3.4 Deposito e smaltimento dei rifiuti**
(ORI, art. 6, 15)
- 3.5 Pulizia e disinfezione**
(ORI, art. 6, 11)
- 3.6 Monitoraggio dei parassiti**
(ORI, art. 6)
- 3.7 Buona prassi procedurale per il trasporto**
(ORI, art. 12, 14, 17)
- 3.8 Zone d'igiene**

4. Processi di fabbricazione	Capitolo
(LDerr, art. 26 Controllo autonomo)	
(ODerr, art. 73 Principio del controllo autonomo)	
(ODerr, art. 74, 75 Documentazione del controllo autonomo)	
(ODerr, art. 10 Igiene)	
4.1 Acquisto di merci	
(LDerr, art. 7 Sicurezza delle derrate alimentari)	
(ODerr, art. 11 Materie prime, prodotti intermedi e semilavorati)	
(ORI, art. 6, 11, 17, 18)	
4.2 Conservazione	
4.3 Analisi dei rischi/HACCP	
(ODerr, art. 79 Sistema e principi HACCP)	
(OID, art. 10 Ingredienti che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate)	
(OID, art. 6 Allegato 1 Ingredienti allergeni)	
(ODerr, art. 78 – 80 Concetto HACCP)	
4.4 Buona prassi procedurale	
(ORI, art. 6, 10, 18, 20, 25)	
(ODerr, art. 76, 77)	
4.5 Catena del freddo	
(ORI, art. 24, 25)	
4.6 Rintracciabilità/ritiro/richiamo	
(ODerr, art. 83 Rintracciabilità)	
(ODerr, art. 84 Consegna di derrate alimentari pericolose per la salute)	
4.7 Riutilizzodi resti di produzione (<i>rework</i>)	
5. Vendita	Capitolo
5.1 Buona prassi procedurale nella vendita	
(LDerr, art. 18 Protezione dagli inganni)	
(ODerr, art. 12 Divieto d'inganno)	
(LDerr, art. 29 Obbligo d'assistenza e d'informazione)	
(OID, art. 10,11 Ingredienti allergeni)	
(ODerr, art. 36, 38 Derrate alimentari preimballate)	
(ODerr, art. 39 Derrate alimentari immesse sfuse sul mercato)	
(Ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari OID)	
(ORI, art. 6, 12, 18, 19, 20, 28)	
(ODerr, art. 15 Nuovi tipi di derrate alimentari: definizione)	
6. Controllo autonomo	Capitolo
6.1 Ispezione aziendale e controllo autonomo	
6.2 Strumenti di misurazione e di controllo	
6.3 Controllo microbiologico autonomo	
(LDerr, art. 7 Sicurezza delle derrate alimentari)	
(ODerr, art. 8 Disposizioni generali: valutazione della nocività per la salute e dell'idoneità al consumo)	
(ORI, art. 3 Obbligo di diligenza e criteri microbiologici per le derrate alimentari)	
(Valori indicativi PCS per verificare la buona prassi procedurale)	
7. Indirizzi	Capitolo
7.1 Indirizzi e link alle basi legali	

2.1.1 | Igiene del personale

In breve

L'essere umano è il principale responsabile delle infezioni alimentari. Se l'igiene personale è carente o se il proprio comportamento igienico sul posto di lavoro è errato, si possono trasmettere microrganismi indesiderati alle derrate alimentari che sono responsabili del deterioramento dei cibi e che ne riducono drasticamente la conservabilità.

Il personale che lavora nel settore alimentare è dunque una componente di fondamentale importanza in quest'ambito ed è doveroso che, in fatto d'igiene, adotti un comportamento corretto nell'interesse della popolazione. Un aspetto curato sul posto di lavoro è perciò una condizione indispensabile e rappresenta un vero e proprio biglietto da visita dell'azienda. I requisiti legali in materia sono fissati nell'ordinanza sui requisiti igienici (ORI) che si focalizza sui temi seguenti (*elenco non esaustivo*).

A cosa occorre prestare attenzione?

- La persona responsabile si assicura che l'infrastruttura per il personale (*armadietti, WC, lavandini, ev. stazioni di disinfezione*) sia in perfetto stato.
- Il responsabile dei locali di produzione funge da esempio anche per quanto riguarda il comportamento igienico.
- Il personale deve adottare un comportamento igienico e osservare un'adeguata igiene e pulizia personale in azienda e durante il trattamento delle derrate alimentari.
- Regolare l'accesso all'interno dell'azienda, prevedere l'utilizzo di vestiti da lavoro, separare gli abiti civili dai vestiti da lavoro.
- Le persone ammalate o ferite non devono entrare in contatto con le derrate alimentari. In tal caso, sussiste l'obbligo di notifica.
- Regolamentare e monitorare l'accesso delle persone estranee all'azienda.
- Passare dalla stazione di disinfezione prima di entrare nei locali di produzione.
- Igiene personale in generale (*inclusi i gioielli e i vestiti indossati, nonché la cura del corpo*).

2.1.1 | Igiene del personale

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Inserimento del personale neoassunto	Al momento dell'inserimento, informare il personale neoassunto sui requisiti igienici e sui rischi igienici in relazione con la produzione. Affiancare una persona esperta al personale ausiliario e agli apprendisti. Valutare il personale neoassunto alla fine del periodo di prova.		Programma d'inserimento Periodo di prova e colloquio di valutazione (2.3.7, documento modello) Descrizione dell'impiego	X X	
Igiene del personale	Consegnare al personale le prescrizioni igieniche da osservare in azienda, da corredare di data e firma. Le regole per lavarsi le mani e indossare i guanti dipendono dalla lavorazione o meno di prodotti delicati o a rischio. La qualità delle derrate alimentari non è un caso. La cultura dell'igiene è costantemente messa in discussione e si colloca al primo posto in tutti i settori dell'azienda.		2.1.2 Domande sull'igiene del personale 2.1.3 Domande riguardanti i visitatori/i montatori di servizio 2.1.5 Consigli utili per avere mani pulite (istruzioni) 2.1.6 «Massima priorità all'igiene» (istruzioni)	X X X X	X X X
Postazione di lavoro	Controllare l'osservanza delle regole igieniche durante il lavoro quotidiano. In caso di discordanza, attirare l'attenzione del personale al riguardo. Discutere subito errori d'igiene manifesti, annotarli e poi utilizzarli come esempio nei corsi di formazione sull'igiene.				
Visitatori	Controllare e registrare l'accesso dei visitatori.		2.1.4 Formulario per i visitatori/ lista dei visitatori	X	

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

2.2.1 | Salute del personale

Principio

La produzione di derrate alimentari impeccabili dal punto di vista igienico e microbiologico presuppone che le persone che si occupano della loro lavorazione siano in buona salute. Per questo motivo, l'accesso ai settori nei quali sono trattate le derrate alimentari è vietato alle persone affette da malattie acute o che presentano i sintomi di malattie trasmissibili per via alimentare.

A cosa occorre prestare attenzione?

- Alle persone che, dopo la guarigione, sono ancora portatrici di germi patogeni o presentano ferite infette, piaghe o simili è vietato l'accesso ai settori in cui si trattano le derrate alimentari, a meno che non siano state adottate misure igieniche tali da escludere qualsiasi rischio di contaminazione diretta o indiretta delle derrate alimentari.
- Se in un'azienda alimentare si registrano contemporaneamente più casi di malattie trasmissibili per via alimentare, il responsabile deve informarne la competente autorità cantonale di esecuzione.
- Se si sospetta un'infezione alimentare (*salmonella*, *campylobacter*), occorre prescrivere l'analisi di un campione di feci.
- Dopo un'assenza dal lavoro (*per infortunio o malattia*), occorre prevedere un breve colloquio riguardante la ripresa dell'attività lavorativa.

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Accertamento dell'idoneità al lavoro notturno	Il personale che lavora regolarmente di notte è in possesso di un documento attestante l'idoneità allo svolgimento del lavoro notturno.		2.2.2 Domande sulla salute del personale 2.2.3 Attestato di idoneità allo svolgimento del lavoro notturno	X X	X X
Obbligo di notifica in caso di malattia e malessere	La malattia e il malessere di un/a collaboratore/trice sono documentati per iscritto. Quando si trattano derrate alimentari, è vietato lavorare se si soffre di sintomi quali vomito o diarrea. È necessario sottoporsi ad una visita medica (<i>per accertare la presenza o meno di un'infezione dovuta a salmonella o campylobacter</i>).		Lista delle assenze risp. dei giorni di lavoro persi; data della notifica (<i>nome e cognome, data, durata</i>) Ev. certificato medico	X	X
Colloquio riguardante la ripresa dell'attività lavorativa dopo una malattia o un infortunio	Quando si riprende l'attività lavorativa dopo una malattia o un infortunio, si ha un colloquio al riguardo.		2.2.4 Direttiva di lavoro «Colloquio riguardante la ripresa dell'attività lavorativa»	X	
Ondata d'influenza o pandemia	Tutti possono essere colpiti dall'influenza. Si comunica al personale il comportamento da adottare in caso d'influenza. Il personale è a conoscenza della scheda sull'influenza. In caso di rischio di pandemia, è a disposizione una lista di controllo.		2.2.5 Direttiva di lavoro/ Comportamento in caso di influenzale <i>Vedere Soluzione settoriale MSSL, capitolo 6, pandemia</i>	X	X

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

2.3.1 | Formazione del personale

In breve

La persona responsabile deve monitorare l'attività del personale che si occupa del trattamento delle derrate alimentari e assicurarsi che quest'ultimo abbia una formazione in materia di igiene delle derrate alimentari.

La persona responsabile deve garantire che il personale competente dello sviluppo e dell'applicazione del sistema HACCP sia adeguatamente formato sulla corretta prassi igienica e sulla buona prassi procedurale, come pure sull'applicazione dei principi HACCP.

La persona responsabile regola l'accesso di persone non facenti parte dell'azienda nei settori in cui si trattano le derrate alimentari e fissa le necessarie misure igieniche.

A cosa occorre prestare attenzione?

- Le persone impiegate nel nostro settore professionale devono osservare un'adeguata igiene e pulizia personale durante il trattamento delle derrate alimentari.
- Rendere attento il personale ai rischi igienici legati al trattamento delle derrate alimentari e informarlo al riguardo.
- Seguire accuratamente l'inserimento del personale che va affiancato da una persona qualificata (*padrino/madrina*).
- Controllare la messa in pratica dei contenuti dei corsi di formazione nel lavoro quotidiano e documentare per iscritto i corsi seguiti.

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Formazione del personale neoassunto	Il personale che inizia l'attività in azienda è istruito sulle norme igieniche e segue corsi di formazione di base e continua in funzione del suo settore d'attività. Anche il personale di madre lingua straniera ha capito le prescrizioni igieniche e vi si attiene. L'istruzione è documentata per iscritto.		2.3.2 Domande sulla formazione del personale 2.3.3 Prescrizioni igieniche per la produzione 2.3.4 Prescrizioni igieniche per la vendita 2.3.5 Prescrizioni igieniche per la consegna, il trasporto e la spedizione delle merci 2.3.6 Basi legali/Formazione sulle norme igieniche	X X X X X	X X X
Formazione del personale già in servizio	Tutto il personale è istruito almeno una volta all'anno sull'igiene. Le istruzioni/i corsi di formazione sono pianificati in base alle constatazioni, ai rischi e ai problemi. L'avvenuta istruzione è documentata per iscritto.		2.3.8 Piano di formazione 2.3.9 Certificato di formazione	X X	X
Qualifiche del personale	Il personale svolge un periodo di prova e, una volta all'anno, è convocato per un colloquio di valutazione. Si fissano obiettivi realistici.		2.3.7 Periodo di prova e colloquio di valutazione	X	
Domande di controllo riguardanti la formazione sulle norme igieniche	Il personale conosce i cinque messaggi chiave sulla sicurezza delle derrate alimentari ed è in grado di rispondere a domande sull'igiene.		2.3.10 Domande di controllo riguardanti la formazione sulle norme igieniche	X	

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

3.1.1 | Requisiti per le aree e i locali di produzione

Principio

La produzione ineccepibile di derrate alimentari dal punto di vista igienico e microbiologico presuppone, oltre alle conoscenze professionali da parte del personale, l'adozione di misure organizzative e la presenza di impianti, locali, macchinari e attrezzature adatti alla produzione alimentare.

A cosa occorre prestare attenzione?

- Le porte dei WC non devono aprirsi verso i locali in cui si manipolano derrate alimentari aperte.
- I locali e gli impianti di aziende alimentari devono essere puliti e tenuti sempre in perfetto stato.
- I locali in cui si preparano, lavorano o trattano derrate alimentari devono essere concepiti e costruiti in modo da garantire una buona igiene alimentare e evitare contaminazioni durante le fasi di lavorazione.
- I settori in cui si manipolano le derrate alimentari devono essere dotati di un'illuminazione naturale o artificiale adeguata.
- L'accesso alle diverse aree di lavoro dev'essere regolamentato.
- L'igiene inizia con la pianificazione delle diverse aree di lavoro. In caso di lavori di trasformazione o ristrutturazione, sfruttare l'opportunità per risolvere i problemi strutturali esistenti (*punti d'intersezione e d'incrocio nel flusso di merci*).
- Coinvolgere sempre il personale quando si prevedono lavori di trasformazione (*ottimizzazione dei processi di lavoro*).
- Garantire il trattamento adeguato ed igienico del flusso di merci dalla loro accettazione alla loro vendita.
- Prevedere sufficienti locali d'immagazzinamento che, se necessario, vanno separati per contenuto.
- Le pareti, l'impianto d'illuminazione e gli scarichi devono essere intatti e in perfetto stato.
- Dotare di zanzariere le finestre che si aprono verso i locali in cui si manipolano derrate alimentari.
- Tenere le porte chiuse.

3.1.1 | Requisiti per le aree e i locali di produzione

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Locali a disposizione del personale	<p>I locali a disposizione del personale sono ben illuminati e organizzati in modo da essere facili da pulire.</p> <p>Al personale che lavora nella produzione vengono messi a disposizione armadietti chiudibili che consentono di separare i vestiti da lavoro dagli abiti civili.</p>		3.1.2 Domande sui locali per il personale	X	X
Edifici/in generale	<p>I locali sono organizzati in funzione della destinazione e in modo tale da permettere una buona pulizia e una produzione di derrate alimentari igienicamente corretta a tutti i livelli.</p> <p>Se sono presenti irregolarità o carenze, queste devono essere documentate per iscritto. Ovviamente occorre eliminare subito la carenza e ripristinare la situazione in modo da avere nuovamente condizioni corrette. Se, durante il lavoro, il personale constata delle carenze a livello di sicurezza e igiene nei locali/negli impianti, quest'ultimo è tenuto a segnalarli.</p>		<p>3.1.3 Domande sugli edifici/ in generale</p> <p>3.1.4 Pendenze/lista delle carenze (<i>documento modello*</i>)</p>	X	X

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

* = **Importante!** I «documenti modello» devono essere adattati all'azienda.

3.2.1 | Requisiti per i macchinari e le attrezzature

Principio

La produzione di derrate alimentari ineccepibili dal punto di vista igienico e microbiologico presuppone l'utilizzo di macchinari, impianti e attrezzature impeccabili, funzionanti in modo affidabile e in perfetto stato. Ciò significa che le caratteristiche dei macchinari (*per esempio potenza frigorifera e mantenimento costante della temperatura*), degli impianti e delle attrezzature devono soddisfare i requisiti previsti dal loro utilizzo. La manutenzione periodica dei macchinari, degli impianti e delle attrezzature deve garantire il loro buon funzionamento.

A cosa occorre prestare attenzione?

- Quando si scongelano i congelatori, la temperatura di conservazione può essere meno bassa del solito per un breve periodo. La temperatura dei prodotti deve tuttavia essere inferiore o uguale a -15°C negli strati superficiali.
- Le celle frigorifere e i frigoriferi possono avere enormi differenze di temperatura al loro interno. Questi apparecchi non sono adatti alla conservazione di derrate alimentari delicate o a rischio. Le derrate alimentari più a rischio devono essere conservate dov'è possibile garantire la massima temperatura di conservazione consentita.
- Tutti i macchinari, i recipienti, gli apparecchi, gli utensili, i materiali d'imballaggio e i mezzi di trasporto utilizzati per manipolare derrate alimentari devono essere mantenuti puliti e in buono stato.
- Far effettuare regolarmente la manutenzione di impianti e apparecchi e farsi rilasciare i rapporti sull'avvenuta manutenzione e sulle riparazioni eventuali effettuate.
- La distribuzione della temperatura nelle celle frigorifere e nei frigoriferi può variare molto. Le sonde della temperatura devono essere fissate in modo da poter visualizzare correttamente la temperatura. È opportuno effettuare regolarmente una misurazione di controllo.

3.2.1 | Requisiti per i macchinari e le attrezzature

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Requisiti per i macchinari e le attrezzature	Mezzi di lavoro conformi al trattamento delle derrate alimentari, nonché macchinari e impianti integri, sottoposti a manutenzione e puliti sono una condizione indispensabile. Essi fungono da base per realizzare un processo di lavoro corretto e una produzione sicura di derrate alimentari. Quando si acquistano nuovi macchinari, occorre coinvolgere il personale.		3.2.2 Domande su requisiti per i macchinari e le attrezzature	X	X
Manutenzione/revisione	Per ridurre al minimo i guasti, i macchinari e gli impianti sono sottoposti a manutenzione in funzione dello sfruttamento e della durata di funzionamento e in base alle indicazioni del fabbricante. I difetti tecnici a livello di sicurezza devono essere eliminati subito. I guasti/ i difetti devono essere documentati per iscritto. La persona responsabile deve garantire l'eliminazione immediata delle carenze o delle irregolarità segnalate. Si deve assicurare che la pulitura di macchinari, impianti e attrezzature possa avvenire in modo rapido e sicuro. Le lamiere con bordi taglienti aumentano non solo il rischio di ferirsi, bensì sono anche all'origine di impurità (<i>setole</i>) che finiscono nelle derrate alimentari (<i>corpi estranei</i>) quando sono puliti con la spazzola senza la dovuta accuratezza.		3.2.3 Manutenzione <i>Il rapporto sull'avvenuta manutenzione di macchinari e impianti vale come documento di prova equivalente.</i> 3.2.4 Verbale di guasto <i>(documento modello*)</i>	X X X	X

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

* = **Importante!** I «documenti modello» devono essere adattati all'azienda.

3.3.1 | Rifornimento idrico

In breve/Responsabilità

Di massima, si può partire dal presupposto che nelle aziende alimentari svizzere vi sia disponibilità di acqua potabile in quantità e qualità sufficienti. Inondazioni, siccità e calamità di varia natura che si verificano nel bacino idrografico delle acque sotterranee possono tuttavia influire rapidamente sulla qualità dell'acqua. In casi estremi, le autorità possono vietare l'utilizzo dell'acqua.

Responsabilità

L'azienda dell'acqua potabile (*a livello comunale o cantonale*) assume le proprie responsabilità fino al rubinetto principale con il contatore dell'acqua. A partire dal contatore dell'acqua, la responsabilità della qualità dell'acqua passa al proprietario del fondo, il quale è pure responsabile della manutenzione del suo impianto di acqua potabile.

Gli impianti domestici molto vecchi, i tubi arrugginiti e contenenti piombo, le linee non alimentate in cui proliferano germi, ma anche «gli impianti di decontaminazione e vitalizzazione dell'acqua» installati da sé celano dei rischi. Quando si pianificano controlli microbiologici basati sui rischi, si deve tener conto anche di questi aspetti.

A cosa occorre prestare attenzione?

- L'acqua potabile costituisce l'alimento più importante e anche la principale materia prima per produrre pane e prodotti da forno.
- Si deve sempre utilizzare l'acqua potabile quando si deve garantire l'assoluta igiene (*senza contaminazioni*) delle derrate alimentari.
- L'acqua per preparare le derrate alimentari o da utilizzare come ingrediente non deve rappresentare alcun pericolo dal punto di vista microbiologico o chimico per la derrata alimentare in questione e deve soddisfare i requisiti previsti per l'acqua potabile.
- Se l'azienda produttrice è allacciata alla rete idrica pubblica, si può presupporre che l'acqua potabile sia igienicamente impeccabile.
- Il ghiaccio che viene in contatto con le derrate alimentari o per le quali può rappresentare una fonte di contaminazione deve essere prodotto con l'acqua potabile. Il ghiaccio deve essere prodotto, trattato e conservato in maniera da evitare qualsiasi tipo di contaminazione.
- Il vapore a diretto contatto con le derrate alimentari non deve contenere nessuna sostanza dannosa per la salute, né deve contaminare le derrate alimentari.

3.3.1 | Rifornamento idrico

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Acqua potabile e rifornimento idrico	<p>Il dispositivo per lavare le derrate alimentari è dotato di un alimentatore di acqua potabile calda o fredda, è tenuto pulito e se necessario può essere disinfettato.</p> <p>Per la produzione di prodotti che non sono più sottoposti ad alcun processo di riscaldamento, far scorrere brevemente l'acqua potabile prima di prelevarla effettivamente.</p> <p>Per la produzione di ghiaccio si utilizza esclusivamente acqua potabile.</p>		3.3.2 Domande su acqua potabile e rifornimento idrico	X	X
Qualità dell'acqua potabile	<p>L'acqua è uno degli ingredienti principali dei prodotti. Perciò le conoscenze sulle sue proprietà microbiologiche sono importanti.</p> <p>Occorre pertanto prestare particolare attenzione in presenza di nuovi impianti o dopo una contaminazione microbiologica nella rete idrica.</p> <p>Quando si preleva acqua calda, quest'ultima deve avere una temperatura di 50 °C.</p>		<p>Rapporto del laboratorio / controllo autonomo</p> <p>Segnalazioni pubbliche o ufficiali</p>	X	X

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

3.4.1 | Deposito e smaltimento dei rifiuti

In breve

Si devono adottare provvedimenti adeguati per depositare e smaltire i rifiuti alimentari, i sottoprodotti non più commestibili e altri rifiuti.

La mancanza di concetti di smaltimento dei rifiuti, le alte temperature di stoccaggio e una manipolazione errata dei rifiuti non aumentano solo il rischio di contaminazione, ma favoriscono anche i cattivi odori e attirano parassiti ed insetti.

A cosa occorre prestare attenzione?

- I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non più commestibili e altri rifiuti devono essere allontanati il più rapidamente possibile dai locali in cui si lavorano le derrate alimentari.
- I rifiuti alimentari vanno tenuti in contenitori chiusi. Questi devono essere adatti allo scopo, devono poter essere mantenuti in perfetto stato, facili da pulire e, se necessario, semplici da disinfettare.
- I locali in cui si depositano i rifiuti devono essere concepiti in modo da essere puliti e esenti da animali e parassiti. Se necessario vanno inoltre raffreddati.
- I rifiuti vanno smaltiti in maniera igienicamente ineccepibile. Non devono assolutamente contaminare le derrate alimentari né direttamente, né indirettamente.
- Se la persona responsabile può dimostrare alla competente autorità cantonale d'esecuzione che altri tipi di contenitore o altri sistemi di smaltimento sono altrettanto adatti allo scopo, questi ultimi sono autorizzati.
- I materiali riciclabili come carta, cartone, alluminio, vetro, metallo, oli di frittura e altri grassi vanno smaltiti conformemente alle disposizioni locali in vigore.

3.4.1 | Deposito e smaltimento dei rifiuti

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Rifiuti e materiali riciclabili	<p>Ci sentiamo responsabili nei confronti dell'ambiente. Perciò effettuiamo una netta separazione fra rifiuti e materiali riciclabili.</p> <p>Il piano di smaltimento dei rifiuti è completato con i dati aggiornati dei comuni (<i>cosa si smaltisce, quando, dove e da parte di chi</i>).</p>		<p>3.4.2 Domande sullo smaltimento dei rifiuti e dei materiali riciclabili</p> <p>3.4.3 Istruzioni sullo smaltimento dei rifiuti</p>	X	X
Smaltimento dei rifiuti e dei materiali riciclabili	<p>I punti di raccolta nei comuni come pure lo smaltimento dei rifiuti ben organizzato a livello locale ci consentono uno smaltimento rapido e sicuro dei rifiuti.</p> <p>Il piano di smaltimento dei rifiuti è adattato all'azienda e le responsabilità sono stabilite.</p> <p>Tutti i materiali riciclabili sono riciclati.</p>		3.4.4 Piano di smaltimento dei rifiuti	X	
Derrate alimentari ritornate	<p>Non vogliamo alcuno spreco alimentare. Le derrate alimentari ancora commestibili non sono smaltite.</p>				

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

3.5.1 | Pulizia e disinfezione

In breve

Nella buona prassi procedurale, la pulizia e l'eventuale disinfezione di impianti, macchinari e attrezzature rivestono una grande importanza. La pulizia rappresenta un fattore di tempo e costi di cui occorre tener adeguatamente conto nel calcolo dei prodotti. Dato che la pulizia finale viene effettuata alla fine della giornata, è del tutto naturale che, se non è stato calcolato tempo a sufficienza, i lavori di pulizia non saranno effettuati con la dovuta accuratezza. Non si deve arrivare a questo punto.

I locali puliti in modo insufficiente, come pure gli impianti e i macchinari trascurati – incluse le macchine per la pulizia e le attrezzature – danno sempre luogo a reclami.

A cosa occorre prestare attenzione?

- I prodotti di pulizia e i disinfettanti non devono essere conservati nei locali in cui si manipolano derrate alimentari.
- Conservare i prodotti di pulizia solo nei rispettivi contenitori originali e in un luogo sicuro.
- Etichettare in modo chiaro le bottiglie contenenti prodotti di pulizia o disinfettanti, applicandovi sopra i simboli di pericolo!
- L'intero personale addetto ai lavori di pulizia deve conoscere il concetto di pulizia, inclusi i principali contenuti delle schede di sicurezza (*pericoli, magazzino, avvertenze di protezione e procedura da seguire in caso d'emergenza, interventi di primo soccorso*).
- Per avere derrate alimentari sicure ci vogliono attrezzature e tavoli da lavoro puliti, nonché processi di lavoro corretti.
- Fra una fase di lavoro e l'altra occorre sempre effettuare una pulizia intermedia accurata e minuziosa.
- I gestori di silos sono tenuti ad osservare le avvertenze sulla protezione contro le esplosioni e la documentazione ad esse associata.

3.5.1 | Pulizia e disinfezione

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Pulizia e disinfezione	Un'azienda pulita funge da base per una produzione di derrate alimentari sicure. Occorre quindi designare una persona responsabile dell'ordine e della pulizia.		3.5.2 Domande su pulizia e disinfezione	X	X
Prodotti di pulizia e disinfettanti	Le sostanze chimiche e le derrate alimentari non vanno d'accordo. Devono perciò essere conservate in modo sicuro e separate le une dalle altre. Sono disponibili articoli di protezione adeguati allo scopo da indossare sistematicamente, se necessario.		3.5.3 Lista dei prodotti di pulizia e dei disinfettanti	X	X
Concetto di pulizia	Il concetto di pulizia elaborato è messo in pratica. La pulizia e la disinfezione sono pianificate ed eseguite sistematicamente. L'avvenuta pulizia viene confermata per iscritto e corredata di data e visto. Se il concetto di pulizia è stato elaborato da un servizio esterno e se è presente in azienda, esso costituisce parte integrante della direttiva.		3.5.4 Piano di pulizia per la produzione 3.5.5 Verbale dei lavori di pulizia negli spogliatoi e nei WC Vedere controllo autonomo Capitoli da 6.1.4 a 6.1.10	X X	X
Controllo/pulizia del silo per la farina	Il silo della farina va controllato ed eventualmente pulito ogni semestre, prima di un nuovo riempimento, d'intesa e conformemente agli accordi contrattuali conclusi con il fornitore di farina.		3.5.6 Pulizia dei silos 3.5.7 Rapporto/fornitura di farina	X X	(X) (X)

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

3.6.1 | Monitoraggio dei parassiti

In breve

Ogni anno si subiscono enormi perdite di materie prime e derrate alimentari a causa di uccelli e parassiti. Oltre alle perdite materiali, un'infestazione da parassiti comporta un maggior rischio di trasmissione di germi patogeni alle derrate alimentari. Con un monitoraggio dei parassiti studiato su misura per l'azienda, si può individuare precocemente un'infestazione e minimizzare i rischi.

A cosa occorre prestare attenzione?

- I locali e gli impianti devono essere tenuti in modo da prevenire infestazioni da parassiti e insetti nocivi. Se necessario, prevedere procedure appropriate per combattere i parassiti.
- Si devono adottare misure che servono ad impedire l'invasione di parassiti nei locali di produzione (per esempio installando zanzariere).
- In caso di lavori di costruzione e opere d'ingegneria civile nelle immediate vicinanze dell'azienda, la pressione dei parassiti sugli immobili circostanti aumenta notevolmente. Occorre perciò dedicare maggiore attenzione al monitoraggio dei parassiti.

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Parassiti	Un'infestazione da parassiti non è sostenibile dal punto di vista igienico ed economico e danneggia l'immagine dell'azienda. Il personale sa che quando constata un'infestazione da parassiti, deve informarne subito la persona responsabile.		3.6.2 Domande sul monitoraggio dei parassiti	X	
Monitoraggio dei parassiti	Insieme ad un servizio specializzato abilitato, si ispeziona l'azienda. Si prepara una pianta con l'ubicazione delle trappole ai feromoni e delle scatole esca. Ogni trimestre si procede ad un controllo accurato. Effettuando il monitoraggio, si accerta per tempo se è necessario intervenire o meno. Se il monitoraggio dei parassiti è eseguito da una ditta esterna, tale monitoraggio costituisce parte integrante di questa direttiva.		3.6.3 Rapporto d'ispezione Accordo contrattuale con disinfestatori	X X	X
Intervento	Se è necessario un intervento (<i>termico o chimico</i>), occorre procedere subito in collaborazione con degli specialisti. Con questi ultimi si verifica se gli intervalli di tempo tra un controllo e l'altro devono essere più brevi.		Accordo contrattuale con disinfestatori	X	

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

3.7.1 | Buona prassi procedurale per il trasporto

In breve

Le derrate alimentari devono essere trasportate in modo da escludere qualunque tipo di influsso da parte di sostanze estranee, microrganismi, ecc. Per le spedizioni è indispensabile utilizzare contenitori puliti e adatti allo scopo, come pure avere un personale dall'aspetto curato.

I veicoli utilizzati per il trasporto di derrate alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

A cosa occorre prestare attenzione?

- I veicoli per le consegne sono il biglietto da visita dell'azienda e vanno assolutamente tenuti puliti sia all'esterno che all'interno.
- I veicoli per le consegne devono essere utilizzati esclusivamente per il trasporto di derrate alimentari.
- Per le consegne vanno adottate misure precauzionali per garantire il trasporto igienicamente impeccabile dei prodotti fino alla loro consegna.
- Dato l'aumento dei periodi di caldo, occorre verificare se è il caso di dotarsi di veicoli di trasporto refrigerati.
- È vietato utilizzare contenitori non conformi al trasporto specifico di derrate alimentari, come p. es. scatole di banane, sacchi della spazzatura, ecc., per trasportare pane e prodotti da forno.
- Se sussiste il pericolo di contaminazione delle derrate alimentari da parte di altre merci trasportate, si devono utilizzare contenitori che servono esclusivamente al trasporto di derrate alimentari.
- Il pane e i prodotti da forno devono essere protetti da influssi esterni (*pioggia, neve, polvere, uccelli, acqua sporca, ecc.*). In caso di dubbio, coprire con una pellicola blister.

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Trasporto/consegne	Le direttive di lavoro valide per il personale che lavora nel settore dei trasporti sono note e seguite. Durante il trasporto di prodotti delicati o a rischio, si garantisce la sicurezza delle derrate alimentari anche in presenza di temperature elevate.		3.7.2 Domande su trasporto e consegne	X	X
Catering	Per il catering combiniamo il nostro assortimento in modo da garantire la sicurezza delle derrate alimentari anche in caso di ritardi da parte dei clienti. Le informazioni su composizione e allergeni sono assicurate in un tempo adeguato.		3.7.3 Domande sul catering	X	X
Accordo sui trasporti	In veste di produttori di derrate alimentari è per noi importante garantire la sicurezza delle derrate alimentari anche in caso di trasporto da parte di un trasportatore terzo. (X) se questo è il caso!		3.7.4 Accordo sui trasporti	(X)	

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

3.8.1 | Zone d'igiene

Principio

Le zone di lavoro sufficientemente grandi e ben organizzate, come pure le zone d'igiene servono in primo luogo a ridurre al minimo le **contaminazioni incrociate** causate da microrganismi, allergeni, ingredienti, ecc. Grazie ad un'accorta organizzazione delle zone di lavoro e dei flussi di prodotti, come pure ad un divieto d'accesso alle persone non autorizzate, si minimizzano i rischi di contaminazione.

È noto che i locali troppo caldi al momento della produzione di sandwich, panini imbottiti, torte, pasticceria, ecc., pregiudicano la qualità dei prodotti finali. Se necessario, devono essere disponibili locali di lavorazione e conservazione adatti, in cui la temperatura è controllata, e sufficientemente spaziosi per poter mantenere le derrate alimentari ad una temperatura adeguata.

Grazie alle zone d'igiene si garantisce il divieto d'accesso alle zone di lavoro a rischio da parte di persone non autorizzate. Si garantisce inoltre che impasti, ripieni, masse, materie prime (*farina, ingredienti per i prodotti della panetteria, ecc.*) non entrino in contatto con derrate alimentari/ingredienti delicati o a rischio, evitando così di influenzare negativamente la loro durata di conservazione.

Per impedire le contaminazioni incrociate, i lavori «puliti» e «sporchi» devono essere eseguiti separatamente l'uno dall'altro, ossia in locali di lavoro o in momenti diversi. In quel caso, occorrerà **ogni volta effettuare una pulizia dei locali tra un lavoro e l'altro.**

A cosa occorre prestare attenzione?

- I settori di lavoro in cui si manipolano derrate alimentari aperte e ingredienti delicati o a rischio sono designati come zone d'igiene. Si opera una differenza fra zone a contatto con i prodotti e zone non a contatto con i prodotti.
- **Zona a contatto con i prodotti (rosso):** ambienti di lavoro in cui si entra in contatto direttamente o anche indirettamente con le materie prime, le derrate alimentari, le persone, i macchinari, le attrezzature (*guarnire, mescolare masse, creme, ripieni, insalate, müsli, come pure cucina fredda, settore dessert e traiteur*).
- **Zona non a contatto con i prodotti (verde):** ambienti di lavoro in cui non vi è più alcun contatto diretto con derrate alimentari aperte (*magazzino, negozio, consegna*).
- Le zone e le postazioni di lavoro sono organizzate in modo da avere un flusso di merci che possibilmente non abbia punti d'incrocio.
- Regola d'accesso all'azienda: l'accesso ai locali di produzione e al magazzino avviene tramite un passaggio controllato (*accesso solo per il personale che indossa vestiti da lavoro*).
- Le persone estranee all'azienda, come clienti, fornitori, artigiani o tecnici, non possono accedere ai locali di produzione, al magazzino e al laboratorio di panetteria senza avere ottenuto prima il consenso del direttore aziendale o del suo sostituto.

3.8.1 | Zone d'igiene

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Zone d'igiene	<p>Le persone estranee all'azienda non possono accedere liberamente alle zone d'igiene.</p> <p>Le zone d'igiene sono separate a livello di spazio o segnalate in modo chiaro.</p> <p>A causa del pericolo di contaminazione e di spruzzi, la carne cruda, p. es. fagottini al würstel, ecc., va lavorata con particolare cura.</p> <p>I lavori di traiteur e di pasticceria devono rigorosamente essere eseguiti in momenti separati l'uno dall'altro. Se localmente non è possibile avere questa separazione, i lavori critici devono essere eseguiti in momenti separati l'uno dall'altro.</p>		<p>3.8.2 Domande sulle zone d'igiene</p> <p>3.8.3 Concezione dello spazio/zone</p> <p><i>Il piano delle zone è organizzato in base alle caratteristiche dell'azienda. (Zona rossa e verde)</i></p>	X	X
Accesso non autorizzato	<p>In azienda, i visitatori e gli specialisti del servizio di manutenzione sono accompagnati dal personale. Le regole d'igiene sono comunicate e osservate.</p> <p>Le entrate alle zone d'igiene sono tenute costantemente sotto controllo o sono tenute chiuse. Le porte che conducono alle zone d'igiene non possono essere aperte da fuori.</p>		3.8.4 Cartelli «Accesso vietato ai non addetti ai lavori»	X	X

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

4.1.1 | Acquisto di merci

In breve

L'acquisto di merci, uno dei compiti più importanti all'interno dell'azienda, è alla base di una buona qualità dei prodotti finali e spesso determina già la metà del ricavo o della perdita. Grazie a cooperative d'acquisto ben organizzate, oggi è possibile acquistare un ampio assortimento di materie prime e semilavorati poco prima della loro lavorazione.

Per quanto riguarda le possibilità d'acquisto, il mondo è da tempo diventato piccolo, ciò che comporta nuovi rischi. Quanto asserito trova anche conferma nell'aumento di azioni di richiamo (*RASFF*) e nella scoperta di scandali alimentari: listeria nelle verdure surgelate provenienti dall'Ungheria, Fipronil (*insetticida*) e diossina nelle uova provenienti dalla Germania o residui di pesticidi nelle verdure primaverili/nelle erbe aromatiche importate dall'Asia. Occorre prestare particolare attenzione anche all'acquisto di materiali da imballaggio che sono a diretto contatto con le derrate alimentari e che devono pertanto essere conformi a quanto previsto dalla legge.

Cambiamenti arbitrari dei fornitori o dei prodotti possono rapidamente dar luogo a differenze nella qualità e nella composizione dei prodotti finali rispettivamente negli allergeni in essi contenuti.

Ognuno è responsabile al proprio livello che il livello di lavorazione successivo riceva prodotti incontaminati e conformi alla legge. Una scelta accurata dei fornitori può diminuire il rischio di avere prodotti con carenze.

A cosa occorre prestare attenzione?

- L'obbligo di tracciabilità richiede la stesura di una lista con gli indirizzi di tutti i fornitori. In caso d'emergenza, questo permette di reagire velocemente quando occorre ritirare o richiamare i prodotti con carenze.
- Acquistare materie prime, semilavorati, prodotti finiti e materiali d'imballaggio da fornitori degni di fiducia.
- Se, per via della composizione o del canale di distribuzione, si dovesse esigere o richiedere una dichiarazione di provenienza o dei valori nutrizionali, si devono richiedere le specifiche al fornitore.
- Effettuare dei controlli accurati delle merci in entrata (*sempre controllare quantità, imballaggio, stato, data, temperatura e dichiarazione della merce*).
- In caso di temperature elevate (*nei mesi estivi*), è indispensabile movimentare rapidamente le merci.
- Acquistare merci in promozione solo da fornitori riconosciuti.
- Acquistare merci in promozione solo se è possibile conservarle in modo adeguato e lavorarle entro i termini indicati.
- Se si surgela la merce dopo la fornitura, è imperativo annotare la data di surgelazione!

4.1.1 | Acquisto di merci

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Lista dei fornitori	<p>Non esistono compromessi per garantire la qualità. Le merci vanno acquistate da fornitori affidabili e possibilmente presenti nella regione in cui si lavora.</p> <p>Si inseriscono nell'indirizzario i fornitori a cui si aggiungono i dati seguenti: nominativo dell'interlocutore, indirizzo postale, indirizzo e-mail e numero di telefono.</p> <p>Scegliere i nuovi fornitori con la dovuta cura.</p>		<p>4.1.2 Domande sull'acquisto di merci</p> <p>4.1.3 Lista dei fornitori</p> <p>4.1.4 Scelta di nuovi fornitori</p>	X	X
Acquisti propri	<p>Quando si effettuano acquisti propri, occorre accertarsi che la merce e il trasporto siano entrambi sicuri sotto tutti i punti di vista: veicolo adatto a questi tipi di trasporto in grado di rispettare la catena del freddo; nessun trasporto di prodotti di pulizia insieme alle derrate alimentari.</p>				
Controllo delle merci in entrata	<p>Fidarsi è bene, controllare è meglio! Procedendo ad un severo controllo delle merci in entrata, l'azienda risparmia tempo e denaro.</p> <p>In caso di anomalie nella fornitura o di carenze a livello della qualità, è obbligatorio effettuare una segnalazione alla persona responsabile in azienda. In caso di irregolarità, scrivere una nota in tal senso sul bollettino di consegna.</p>		<p>4.1.5 Direttive per l'accettazione delle merci</p> <p>4.1.6 Scheda di controllo per l'accettazione delle merci</p> <p>Il bollettino di consegna vistato con l'indicazione della temperatura della merce in entrata (<i>prodotti delicati o a rischio</i>) è da paragonare con la scheda di controllo 4.1.6.</p>	X	X
Materiali d'imballaggio	<p>La sicurezza delle derrate alimentari, la qualità e la freschezza dei prodotti sono influenzati dalla qualità dei materiali d'imballaggio. Acquistare materiali d'imballaggio esclusivamente da fornitori fidati per i quali è ovvio avere la dichiarazione di conformità anche per i materiali d'imballaggio forniti.</p>		<p>Richiedere al produttore/fornitore la dichiarazione di conformità per i materiali d'imballaggio forniti.</p>	X	X
Accordo di fornitura	<p>Gli accordi di fornitura per i grandi clienti sono discussi e vistati reciprocamente.</p> <p>I clienti sono informati per iscritto su composizione / allergeni, durata di conservazione, ecc. dei prodotti forniti.</p>		<p>4.1.7 Accordo di fornitura</p>	X	

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

4.2.1 | Conservazione

In breve

Conservare le derrate alimentari in modo da proteggerle da contaminazioni indesiderate e da renderle adatte al consumo da parte delle persone.

Le condizioni di conservazione e le temperature inadeguate, come pure i controlli lacunosi delle materie prime prima dell'ulteriore lavorazione possono influire negativamente sulle derrate alimentari a livello biologico, microbiologico e organolettico.

Un controllo regolare del magazzino permette di individuare e di eliminare i rischi tempestivamente.

A cosa occorre prestare attenzione?

- Conservare le materie prime, i prodotti intermedi e i semilavorati in locali di conservazione adatti, in cui si possono avere e mantenere le temperature necessarie.
- I contenitori necessari a conservare le derrate alimentari sono idonei all'uso alimentare, adatti allo scopo, e soddisfano i requisiti per la sicurezza alimentare.
- Nelle stagioni calde sussiste il pericolo di proliferazione di parassiti nelle materie prime (*frutti oleaginosi, semi, farine, ecc.*). Si dovrà fare in modo di limitare le scorte di materie prime.
- Acquistare merce in promozione solo se il prodotto può essere lavorato e venduto sul mercato entro le date di consumo indicate.

4.2.1 | Conservazione

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Conservazione	<p>Conservare le derrate alimentari crude, non pronte al consumo, separate dalle derrate alimentari pronte al consumo.</p> <p>Il personale è a conoscenza dei rischi che possono derivare dalla conservazione di derrate alimentari/materie prime: p. es. scadenza delle date di consumo, mix non intenzionale con sostanze allergene, irrancidimento, parassiti, compromissione a livello di odore e sapore.</p> <p>Derrate alimentari chiuse o protette in modo insufficiente.</p>		4.2.2 Domande sulla conservazione	X	X
Controllo del magazzino	<p>Controllare accuratamente il magazzino. Mettere per iscritto le irregolarità rilevate.</p> <p>Valutare dal punto di vista organolettico, marcare e separare i prodotti la cui data minima di conservabilità (DMC) sta per scadere. Effettuare la lavorazione e la vendita entro il termine consentito.</p>		4.2.3 Controllo del magazzino	X	X
Gestione del magazzino	<p>Il principio «first-in-first-out», ossia il primo ad entrare è anche il primo ad uscire, funge da base per gestire il magazzino.</p> <p>Esaminare nuovamente le materie prime in modo critico prima della loro ulteriore lavorazione, procedendo a controlli organolettici (<i>occhi, naso, bocca, mani</i>).</p> <p>Segnalare le carenze a livello di qualità alla persona responsabile della sicurezza alimentare.</p>			X	X

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

4.3.1 | Analisi dei rischi/HACCP

In breve

La buona prassi igienica applicabile alle derrate alimentari comprende tutte le misure volte a evitare l'alterazione di materie prime, prodotti intermedi e semilavorati come pure di prodotti finali. Essa si basa sugli standard di validità internazionale del Codex Alimentarius³⁴. La buona prassi di fabbricazione comprende le procedure volte a garantire che i prodotti derivati da materie prime e semilavorati siano sicuri e che i consumatori non siano tratti in inganno sul vero valore del prodotto. Osservando la buona prassi procedurale, si minimizzano rispettivamente si escludono anche possibili rischi in relazione con le sostanze allergeniche.

Sistema HACCP

Chiunque fabbrica, trasforma o tratta derrate alimentari deve applicare uno o più procedimenti basati sul sistema HACCP o sui suoi principi. Le procedure devono essere applicate in una forma adeguata al rischio per la sicurezza e al volume della produzione. Il sistema HACCP serve a identificare, valutare e tenere sotto controllo pericoli di natura biologica, chimica e fisica rilevanti per la sicurezza delle derrate alimentari.

La persona responsabile deve poter giustificare nei confronti dell'autorità d'esecuzione cantonale competente che si è proceduto conformemente alle linee direttive per una buona prassi procedurale. Questa persona interviene a tutti i livelli di fabbricazione, trasformazione e distribuzione affinché siano osservati i requisiti della legislazione sulle derrate alimentari e sugli oggetti d'uso applicabili al suo settore di attività, e in particolare in relazione alla protezione della salute, alla protezione dagli inganni come pure all'igiene nell'impiego delle derrate alimentari con l'obbligo d'informare ad esso correlato.

A cosa occorre prestare attenzione?

- Acquistare materie prime, prodotti intermedi e semilavorati che consentano, grazie ad una manipolazione o a una trasformazione adeguate, di ottenere derrate alimentari conformi.
- Accertarsi di adattare le analisi dei rischi alle caratteristiche dell'azienda.
- Se presente, informare il personale riguardo ai punti critici noti o ai punti di controllo critici.
- Informare il superiore in caso di rottura di vetri o di oggetti in plastica dura.
- Dopo l'uso, pulire subito gli strumenti di misurazione e d'analisi di vetro (*rischio di rottura*) e custodirli nel luogo appositamente stabilito.

4.3.1 | Analisi dei rischi/HACCP

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Analisi dei rischi/ HACCP	<p>Stabilire il team HACCP che garantisce la sicurezza delle derrate alimentari a tutti i livelli della fabbricazione.</p> <p>Fornendo chiare indicazioni riguardanti i punti di controllo (CP) e i punti di controllo critici (CCP) nelle ricette, si creano i presupposti per produrre derrate alimentari sicure. Laddove è indicato un CCP, si deve sempre eliminare un rischio o ridurlo ad un livello accettabile. Un CCP deve sempre essere controllato procedendo ad una misurazione ed essere documentato per iscritto in un verbale ad ogni fase di produzione!</p> <p>Durante gli incontri regolari, i membri del team si scambiano buone pratiche e adattano l'analisi dei rischi, ciò che garantisce un processo continuo di miglioramento.</p>		<p>4.3.2 Domande sull'analisi dei rischi/HACCP</p> <p>4.3.3 Analisi dei rischi</p> <p>4.3.3.1 Verbale di rilevamento della temperature produzione</p> <p>4.3.4 Analisi dei rischi nelle panetterie-confetterie/filiali e caffè</p> <p>4.3.5 Analisi dei rischi nella produzione e vendita</p> <p>4.3.6 Analisi dei rischi/ Come comportarsi in presenza di allergeni (<i>documento modello*</i>)</p>	X	X
Rottura di vetro/ avaria	<p>In caso di rottura di vetro, interrompere immediatamente il lavoro e controllare minuziosamente tutta la zona circostante. Se non si può escludere una contaminazione, eliminare la merce.</p> <p>Riunire accuratamente frammenti e schegge di vetro con l'ausilio di una scopa e quindi eliminare il tutto in modo da escludere il rischio di ferirsi.</p>		4.3.7 Registro degli oggetti di vetro e plastica	X	

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

* = **Importante!** I «documenti modello» devono essere adattati all'azienda.

4.4.1 | Buona prassi procedurale

In breve

La buona prassi procedurale (BPP) funge da base per la preparazione di prodotti igienicamente sicuri e di ottima qualità. La BPP riunisce – oltre alle buone condizioni quadro a livello costruttivo ed organizzativo – le regole di base da rispettare quotidianamente nel trattamento delle derrate alimentari e garantisce che la sicurezza e la qualità delle derrate alimentari non siano solo frutto del caso.

Buona prassi procedurale (esempio)

Se un'azienda che ha nocciole infestate da vermi produce un ripieno alle nocciole, la qualità di tale preparazione non corrisponderà sicuramente alle aspettative della clientela. Quest'ultima deve potersi aspettare che la produzione delle derrate alimentari avvenga secondo i principi di una buona prassi procedurale. Se, per la produzione di ripieni per «Nussgipfel», si utilizzano nocciole infestate da vermi/deteriorate, il prodotto finale osserverà certo le disposizioni di legge, ma non si sarà seguita la buona prassi procedurale, ciò che darà luogo ad un reclamo. La persona responsabile dovrà in tal caso adottare le misure del caso e garantire in futuro l'osservanza della BPP.

A cosa occorre prestare attenzione?

- La produzione di derrate alimentari avviene di regola sempre in base a ricette, procedure e fasi di produzione prestabilite (*documentazioni specifiche*).
- Il personale è a conoscenza di queste documentazioni specifiche che costituiscono parte integrante di queste linee direttive.
- I locali adibiti alla produzione e alla conservazione dei prodotti devono soddisfare i requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari.
- Superfici di produzione ridotte e volumi troppo grandi di produzione di prodotti delicati o a rischio aumentano notevolmente il rischio a livello di produzione di derrate alimentari, in particolare nei periodi caldi dell'anno. La pianificazione della produzione deve avvenire in modo da garantire sempre la sicurezza delle derrate alimentari.
- Con la creazione di una zona d'igiene rossa (*a contatto con i prodotti*) e una zona d'igiene verde (*non a contatto con i prodotti*) si suddivide la zona pulita dalla zona sporca e si minimizzano così i rischi.
- L'accesso alle singole zone è regolato. L'avvertenza «Vietato l'accesso alle persone non autorizzate» dev'essere esposta in modo ben visibile.
- Il personale è a conoscenza delle esigenze riguardanti il comportamento igienico da adottare in azienda e nel trattamento delle derrate alimentari.
- I contenitori, gli apparecchi, gli utensili, i materiali d'imballaggio, i mezzi di trasporto, ecc., utilizzati per il trattamento delle derrate alimentari sono puliti e in buono stato. Lo stesso deve valere per i locali destinati alla loro produzione, conservazione e vendita.
- Prevenire la contaminazione delle derrate alimentari/delle materie prime con microrganismi, sostanze estranee o sostanze allergeniche estranee alla produzione.
- Prestare particolare attenzione al riutilizzo dei resti di produzione, del pangrattato, ecc. Bisogna assolutamente evitare di riutilizzare derrate alimentari che sono già state riutilizzate una volta (*vedere anche capitolo 4.7.1 Riutilizzo di resti di produzione «rework»*).
- Monitorare la temperatura degli impianti di refrigerazione.
- Allontanare il più rapidamente possibile dalla produzione i rifiuti, conservarli in modo appropriato ed eliminarli regolarmente.
- Usare particolare prudenza nel trattare sostanze chimiche fra cui la soda caustica.

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Buona prassi procedurale	<p>Sempre sottoporre i prodotti ad un accurato esame della qualità.</p> <p>Le ricette/istruzioni di lavoro sono disponibili per tutti i prodotti. Il personale le conosce e si attiene alle disposizioni.</p> <p>Effettuare i cambiamenti che si ripercuotono sulla dichiarazione solo dopo aver modificato i documenti e le informazioni alla clientela.</p> <p>L'autorizzazione alla produzione è effettuata dalla persona responsabile e viene documentata per iscritto (<i>motivo dei cambiamenti, data, visto</i>).</p> <p>La qualità dei prodotti è alla base del successo. La conservabilità dei prodotti è convalidata da analisi microbiologiche e da un esame organolettico (<i>campione di sostanza in esame</i>).</p> <p>Le informazioni sulla composizione / sugli allergeni possono essere fornite in qualsiasi momento ai clienti.</p>		<p>4.4.2 Domande sulla buona prassi procedurale nella produzione</p> <p>4.4.3 Verbale sui cambiamenti in caso di conseguenze sulla composizione</p>	X	X
Lavori con la friggitrice e controlli	<p>La friggitrice è maneggiata con sicurezza. I prodotti dolciari sono fritti delicatamente e convincono anche dal punto di vista organolettico.</p> <p>La gestione dei grassi e il controllo della qualità dei grassi sono documentati.</p>		<p>4.4.4 Domande sulla friggitrice e sulla gestione di grassi e oli</p> <p>4.4.5 Scheda di controllo della friggitrice</p>	X	X
Istruzioni di lavoro per i gruppi di prodotti critici	Il personale conosce le istruzioni di lavoro sui processi sensibili e vi si attiene.		<p>4.4.6 Istruzioni di lavoro per le creme alla vaniglia e i ripieni</p> <p>4.4.7 Istruzioni di lavoro per le uova intere e gli ovoprodotti</p> <p>4.4.8 Istruzioni di lavoro per la panna e la panna montata</p> <p>4.4.9 Istruzioni di lavoro per i gelati</p> <p>4.4.10 Istruzioni di lavoro per i salumi e gli insaccati</p> <p>4.4.11 Istruzioni di lavoro per la carne macinata</p> <p>4.4.12 Istruzioni di lavoro per la carne di pollo</p> <p>4.4.13 Istruzioni di lavoro per la precottura di cibi</p>	X	X
Soda caustica	La soda caustica è pericolosa perché è corrosiva. Deve quindi essere manipolata con cautela. Chi la manipola deve indossare occhiali di protezione e guanti.		4.4.14 Buona prassi procedurale per la soda caustica	X	X
Acrilammide	Per minimizzare la formazione di acrilammide nel pane, si osservano le raccomandazioni della buona prassi procedurale.		4.4.15 Buona prassi procedurale per minimizzare efficacemente la formazione di acrilammide	X	X
Test della conservabilità	La conservabilità e la qualità dei prodotti non sono frutto del caso. Prima di lanciare un prodotto sul mercato, occorre controllare accuratamente la sua conservabilità.		4.4.16 Verbale: test della conservabilità (<i>documento modello*</i>)	X	

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

* = **Importante!** I «documenti modello» devono essere adattati all'azienda.

4.5.1 | Catena del freddo

In breve

Mantenendo la catena del freddo, si rallenta o si ostacola fortemente la proliferazione di microrganismi patogeni che accelerano il deterioramento microbico delle derrate alimentari.

La persona responsabile deve adoperarsi affinché si rispettino le prescrizioni d'igiene a tutti i livelli di fabbricazione, lavorazione e distribuzione. Questa persona è tenuta in particolare a garantire che siano rispettate le prescrizioni sulla temperatura delle derrate alimentari e che non sia interrotta la catena del freddo. Inoltre si devono osservare i valori indicativi microbiologici fissati nel capitolo 6 delle presenti linee direttive.

A cosa occorre prestare attenzione?

- Le temperature di refrigerazione vanno scelte in modo da garantire in ogni momento la sicurezza alimentare dei prodotti. La catena del freddo non dev'essere interrotta. Si possono avere variazioni di temperatura per un tempo limitato nelle fasi di lavorazione, trasporto, conservazione, consegna o servizio delle derrate alimentari, a condizione che questo sia assolutamente necessario e non metta in pericolo la salute di consumatori e consumatrici.
- I prodotti surgelati devono essere conservati ad una temperatura di almeno -18°C o inferiore. La catena del freddo non deve essere interrotta. La temperatura di conservazione può essere leggermente aumentata per un breve tempo durante il trasporto e la fase di sbrinamento dei congelatori dei negozi di alimentari. Tuttavia la temperatura degli strati esterni dei prodotti non deve salire sopra i -15°C .
- I prodotti surgelati devono essere confezionati. Fanno eccezione le materie prime e i prodotti semilavorati destinati alla lavorazione industriale o artigianale.
- I prodotti surgelati vanno scongelati in modo da ridurre al minimo il rischio di sviluppo di microrganismi patogeni o la formazione di tossine nelle derrate alimentari. Devono quindi essere scongelati ad una temperatura che non rappresenti alcun rischio per la salute. Se il liquido di scongelamento rappresenta un rischio per la salute, bisogna fare in modo che questo defluisca liberamente.
- Le derrate alimentari scongelate devono essere lavorate in modo da ridurre al minimo il rischio di sviluppo di microrganismi patogeni o di formazione di tossine.

4.5.1 | Catena del freddo

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Catena del freddo	<p>I controlli della data (<i>principio FIFO</i>) e dell'ordine rientrano nei controlli della temperatura.</p> <p>Nei casi in cui è sensato, la catena del freddo o la temperatura sono monitorate mediante registratore di dati.</p>		4.5.2 Domande sulla catena del freddo	X	X
Termometro (<i>apparecchi di misurazione e tastatore</i>)	<p>Il controllo della temperatura è effettuato con apparecchi di misurazione/tastatori.</p> <p>Nelle camere fredde, nelle vetrine refrigerate e nei congelatori, si deve inoltre collocare un termometro in un luogo facilmente visibile. Se non si è sicuri della temperatura, il termometro fornisce rapidamente un dato sicuro.</p> <p>Le variazioni di temperatura devono essere segnalate alla persona responsabile.</p> <p>Le apparecchiature di refrigerazione sono chiaramente contrassegnate. È possibile verificare a quale apparecchiatura si riferisce la temperatura misurata e verbalizzata.</p>		4.5.3 Controllo della temperatura e dell'ordine	X	X

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

4.6.1 | Rintracciabilità/ritiro/riciamo

In breve

Rintracciabilità

Le derrate alimentari destinate alla produzione di cibi, **nonché tutte le sostanze suscettibili di essere trasformate in derrate alimentari** devono poter essere rintracciabili in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. L'azienda alimentare deve dunque informare la competente autorità d'esecuzione cantonale su: a) chi ha fornito i prodotti, e b) a chi sono stati consegnati.

Ritiro/riciamo

Le aziende svizzere sono tenute a ritirare o richiamare dal mercato i loro articoli, se le derrate alimentari prodotte o vendute dall'azienda mettono in pericolo la salute dei consumatori rispettivamente non sono sicure. Quando capita, esse devono collaborare con la competente autorità d'esecuzione cantonale e adottare tutte le misure del caso per ritirare i prodotti in questione dal mercato (*ritiro*) o, se sono già stati venduti, per richiamarli (*riciamo*).

A cosa occorre prestare attenzione?

Le aziende che forniscono direttamente i loro prodotti ai consumatori sono esentate dall'obbligo di rintracciabilità nei confronti di questi ultimi. L'azienda deve tuttavia poter fornire informazioni all'autorità d'esecuzione su chi ha acquistato i prodotti.

Assicurare la rintracciabilità

- Acquistare i prodotti solo da fornitori fidati che possono a loro volta garantire la rintracciabilità degli stessi.
- Lavorare solo materie prime impeccabili.
- Quando si apre un contenitore originale, sempre annotarvi la data d'apertura. Questo permette di sapere in quale lasso di tempo la materia prima è stata lavorata.
- Nel caso di fornitura di farina (*sfusa*), la data da prendere in considerazione è quella del nuovo riempimento del silo.
- Nel caso di ordinazioni più importanti (*grandi clienti*), procedere all'acquisto annotando sui bollettini di consegna tutte le materie prime con i rispettivi numeri di lotto. Questo facilita la rintracciabilità.
- Se una quantità residuale di prodotto è travasata dal contenitore originale in un nuovo contenitore, si dovranno annotare sul nuovo contenitore le informazioni utili riguardanti il prodotto come la sua designazione, la DMC, il numero di lotto, ecc.

4.6.1 | Rintracciabilità/ritiro/riciamo

Ritiro/riciamo

Il ritiro o il richiamo sono parte integrante del controllo autonomo. Un ritiro o un richiamo dal mercato possono essere notificati ad ogni fase della catena di distribuzione e consegna di derrate alimentari e non solo al momento della fornitura ai clienti/consumatori.

- Se si constata o si ha motivo di credere che delle derrate alimentari fabbricate, lavorate, trattate, consegnate o distribuite dall'azienda hanno messo o possono mettere in pericolo la salute dei consumatori e se tali derrate alimentari non sono più sotto il controllo diretto dell'azienda, si devono informare subito l'autorità d'esecuzione e adottare le misure del caso (*ritiro o richiamo*).

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Rintracciabilità	<p>Nei casi in cui è sensato autorizzare ed elaborare separatamente l'ordinazione di materie prime e di ingredienti. Allegare i bollettini di consegna e le specifiche per assicurare la rintracciabilità.</p> <p>Annotare sul registro delle ordinazioni a partire da quale data si lavora la nuova fornitura di farina.</p> <p>L'obbligo d'informare è assicurato anche nei confronti dei clienti online, come pure di ospedali, case per anziani, ristoranti, alberghi, ecc.</p>		<p>4.6.2 Domande su ritiro/riciamo di derrate alimentari che mettono in pericolo la salute dei consumatori</p> <p>Lista del panettiere (<i>registro delle ordinazioni</i>)</p>	X	
Ritiro/riciamo di derrate alimentari che mettono in pericolo la salute dei consumatori	<p>Evitare di avere un'etichettatura mancante, informazioni mancanti o errate riguardanti allergeni, derrate alimentari impure contenenti particelle estranee, schegge di metallo, sostanze chimiche, ecc., grazie ad un modo di lavorare accurato e a controlli di qualità interni.</p>		<p>4.6.3 Documentazione USAV / Avvertimento al pubblico, richiamo, ritiro</p> <p>4.6.4 Verbale della prima etichettatura</p>	X	X
<p>Merce con il blocco di consegna e vendita</p> <p>Prendere contatto con il chimico cantonale</p>	<p>In caso d'emergenza o di sospetto di impurità, procedere ad un blocco di consegna e vendita.</p> <p>Informare l'autorità d'esecuzione. Se si sospetta la presenza di merce contaminata, distruggerla solo dopo aver consultato l'autorità d'esecuzione.</p>		<p>4.6.5 Merce con blocco di consegna e vendita</p> <p>4.6.6 Test di rintracciabilità / Procedura da seguire per richiamare la merce in caso d'emergenza</p>	X	

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

4.7.1 | Riutilizzo di resti di produzione (*rework*)

In breve

Si opera una distinzione fra pangrattato (*salato*) e resti di produzione umidi e secchi dolci (*rework*), anche se la maggior parte dei resti di produzione sono essiccati delicatamente nel forno e poi macinati.

La persona responsabile deve assicurarsi che siano soddisfatte le esigenze del diritto sulle derrate alimentari applicabili nel suo settore d'attività a tutti i livelli di fabbricazione, lavorazione e distribuzione.

Questo principio vale senza riserve anche in riferimento al riutilizzo di resti di produzione o di parti di esso, oppure di prodotti da forno in eccesso (*rework*) che, per la loro composizione, si prestano all'ulteriore lavorazione e affinamento di prodotti da forno (*farci* per *chifel alle nocchie/nussgipfel*, *torte al cioccolato*, *torte dello studente*, *balline al punch*, ecc.).

A cosa occorre prestare attenzione?

- Nei prodotti da forno non completamente secchi possono svilupparsi in pochi giorni muffe che producono tossine, anche se questi ultimi sono conservati in frigorifero.
- I prodotti da forno secchi non possono essere conservati illimitatamente, perché il grasso in essi contenuto è soggetto ad alterazione. A contatto con l'ossigeno, infatti, i grassi insaturi si ossidano dando luogo a prodotti dal gusto rancido che talvolta diventano pericolosi per la salute. A differenza del deterioramento da microrganismi, questo deterioramento può solo essere rallentato dalla surgelazione, ma non può essere interrotto. Regola generale: più il prodotto è ricco di grassi, più è soggetto ad alterazione.
- Mescolare in modo incontrollato i resti di prodotti semilavorati o finiti potrebbe causare contaminazioni inaspettate con sostanze allergeniche, come per esempio la frutta secca a guscio, e rappresentare quindi un pericolo per la salute.
- Evitare quindi di riutilizzare derrate alimentari contenenti ingredienti già riutilizzati.
- Trattare perciò con estrema cautela determinati resti di prodotti da forno destinati ad essere riutilizzati per produrre altre derrate alimentari!

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Pangrattato/Resti di produzione da riutilizzare (<i>rework</i>)	La qualità dei prodotti è determinata dalla qualità degli ingredienti. Questo riguarda anche i resti di produzione da riutilizzare (<i>rework</i>). Utilizzare esclusivamente pani e resti di produzione in condizioni impeccabili per preparare il pangrattato o briciole di biscotti.		4.7.2 Domande sul riutilizzo di resti di produzione (<i>rework</i>)	X	X
Lavorazione e dichiarazione	I prodotti da forno che contengono già ingredienti provenienti da resti di produzione (<i>rework</i>) non sono più riutilizzabili (<i>mangime</i>). Se si aggiungono briciole di biscotti o pangrattato, tale aggiunta deve concordare con quanto figura nella dichiarazione / nello schedario delle merci.		4.7.3 Direttiva di lavoro «Riutilizzo di resti di pane/briciole di biscotti»	X	X

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

5.1.1 | Buona prassi procedurale nella vendita

In breve

Poco importa che i prodotti siano preimballati o in vendita sfusi. Garantire informazioni complete sulla composizione, sugli ingredienti dei prodotti fabbricati e sugli allergeni che questi ultimi contengono rientra nei compiti principali della persona responsabile.

La manipolazione igienicamente impeccabile delle derrate alimentari, la cortesia e un aspetto curato del personale sono condizioni indispensabili non solo nel settore della produzione, bensì anche nella vendita.

A cosa occorre prestare attenzione?

- Occorre accordare grande importanza all'igiene, rispettivamente alla manipolazione igienicamente impeccabile dei prodotti in vendita. La clientela osserva molto attentamente il modo in cui vengono manipolate le derrate alimentari sfuse.
- Assicurarsi di non toccare a mani nude le derrate alimentari in vendita (*procurarsi apposite pinze alimentari, guanti monouso*).
- Istruire i collaboratori e le collaboratrici sull'igiene personale e aziendale nella vendita. Mettere queste istruzioni per iscritto.
- Assicurarsi che i consumatori possano ricevere in tempi brevi delle risposte alle loro domande sulla composizione dei prodotti, sulle sostanze allergeniche che contengono, ecc.
- Plastificare il documento «In caso di domande, la invitiamo a rivolgersi al nostro personale specializzato» e esporlo nei locali di vendita.
- Corredare di dichiarazione i prodotti (*dati come denominazione specifica, produttore, data, ingredienti, allergeni, percentuale di ingredienti che determinano i valori specifici, peso e indicazione del prezzo, gemma bio e, se richiesto, i valori nutritivi*).
- Nel caso di prodotti di origine vegetale (*quota del 50%*) e animale (*quota del 20%*), specificare la provenienza delle materie prime presenti nel prodotto finale.
- Analogamente al settore della produzione, anche il settore della vendita dispone di un concetto di pulizia.
- Documentare i controlli di temperatura e ordine nei frigoriferi e congelatori.
- Organizzare lo smaltimento dei rifiuti in base alle disposizioni contenute nel capitolo 3.4 «Gestione e smaltimento dei rifiuti».

5.1.1 | Buona prassi procedurale nella vendita

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Informazioni per la vendita di prodotti sfusi	Per ogni prodotto si conoscono gli ingredienti e le informazioni richieste dalla legge (<i>Ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari</i>).		5.1.2 Domande sulla vendita 5.1.3 Caratterizzazione e dichiarazione (<i>Basi legali e indicazioni pratiche</i>)	X	X
Personale	Il personale conosce le prescrizioni igieniche nella vendita. Il personale conosce la guida «Allergeni in derrate alimentari offerte sfuse» ed è in grado di fornire informazioni sui prodotti con la dovuta competenza.		2.3.4 Prescrizioni igieniche per la vendita	X	X
Persona abilitata a fornire informazioni	Il personale sa chi è la persona abilitata a fornire informazioni in caso di reclami o domande sui prodotti come la composizione, gli allergeni, ecc. <i>In caso di domande sui nostri prodotti con ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sappiamo fornire informazioni con la dovuta competenza.</i>		5.1.4 Documento «Gentile cliente, stimato cliente» 5.1.5 Reclami 5.1.6 Disposizioni sul peso del pane 5.1.7 Opuscolo «Quantità corrette e indicazione dei prezzi» 5.1.8 Lista degli articoli con indicazione degli ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate (<i>documento modello*</i>)	X X	X X
Pulizia/manutenzione	Le prescrizioni in materia di pulizia sono anche da applicare alla vendita, analogamente a quanto indicato nel capitolo 3 «Pulizia e disinfezione».		<i>Vedere «Controllo autonomo», capitoli da 6.1.4 a 6.1.10</i>		

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

* = **Importante!** I «documenti modello» vanno adeguati all'azienda.

6.1.1 | Ispezione aziendale e controllo autonomo

In breve

Per poter soddisfare costantemente i requisiti di controllo autonomo fissati per legge, l'intero personale deve curare l'ordine e la pulizia nel proprio ambiente lavorativo e aggiornare costantemente i documenti di controllo. Chi osserva con attenzione quanto avviene in azienda può farsi rapidamente un'idea della cultura dell'igiene esistente e adottare, se necessario, le misure correttive del caso. Le aziende più grandi dispongono preferibilmente di una squadra HACCP.

A cosa occorre prestare attenzione?

- Per individuare per tempo i punti deboli, è di fondamentale importanza svolgere regolarmente delle ispezioni aziendali.
- Chi lavora da molti anni nello stesso ambiente rischia, prima o poi, di non vedere più i difetti presenti. Si consiglia pertanto di coinvolgere degli specialisti esterni per verificare le condizioni d'igiene e la documentazione del controllo autonomo.
- In caso di carenze d'igiene o di lacune nella documentazione del controllo autonomo, è importante adottare immediatamente misure efficaci.
- L'intero personale contribuisce a promuovere la cultura dell'igiene e a gestire debitamente i controlli autonomi.
- Il personale assume le proprie responsabilità al rispettivo livello gerarchico. Segnala pertanto i guasti, i danni, le carenze d'igiene o le anomalie tecniche di macchine e impianti.

6.1.1 | Ispezione aziendale e controllo autonomo

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Ispezione d'igiene	<p>Nulla è lasciato al caso. Il nostro personale è ben istruito in materia d'igiene ed è tenuto a segnalare guasti, problemi d'igiene e di sicurezza alla persona responsabile.</p> <p>L'ispezione d'igiene nell'azienda è effettuata una volta all'anno.</p> <p>Le conclusioni dell'ispezione sono discusse con i membri della squadra HACCP, i quali definiscono le misure da adottare poi attuate dai responsabili.</p>		<p>6.1.2 Domande sull'ispezione d'igiene</p> <p>6.1.3 Direttiva di lavoro «Ispezione d'igiene»</p>	X X	
Documentazione sul controllo autonomo	<p>La sicurezza alimentare non è lasciata al caso neppure nelle microimprese dove dev'essere garantita a tutti i livelli della catena d'approvvigionamento e di produzione fino alla consegna ai consumatori.</p> <p>Il controllo autonomo scritto è eseguito in funzione del rischio, è effettuato in modo semplificato e documentato in misura proporzionata.</p>		<p>6.1.4 Controllo autonomo settore: laboratorio/ friggitrice (documento modello*)</p> <p>6.1.5 Controllo autonomo settore: laboratorio (documento modello*)</p> <p>6.1.6 Controllo autonomo settore: confetteria (documento modello*)</p> <p>6.1.7 Controllo autonomo settore: Pasticceria (documento modello*)</p> <p>6.1.8 Controllo autonomo settore: caffè (documento modello*)</p> <p>6.1.9 Controllo autonomo settore: vendita (documento modello*)</p> <p>6.1.10 Controllo autonomo settore: cucina (documento modello*)</p>		X X X X X X X

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

* = **Importante!** I «documenti modello» vanno adattati all'azienda.

6.2.1 | Strumenti di misurazione e di controllo

In breve

Il controllo autonomo e l'attuazione delle misure adottate devono essere documentate per iscritto o con una procedura analoga. È quanto prescrive il legislatore. Se ci si focalizza sui controlli di temperatura, questo significa che si devono poter rilevare e documentare i dati a mano o in formato elettronico. I progressi tecnologici e l'alta affidabilità dei sensori di temperatura/registratori di dati avvantaggiano la catena alimentare e, per certi versi, permettono pure di semplificare la documentazione dei controlli autonomi.

Avere fiducia nella tecnologia va bene, ma effettuare i controlli è meglio! L'importante è la concordanza dei risultati delle misurazioni effettuate – p. es. l'indicatore di temperatura – con le temperature effettive. Nella pratica questo viene garantito da un controllo o una taratura regolari degli apparecchi.

A cosa occorre prestare attenzione?

- Quando si acquistano gli strumenti di misurazione, occorre assicurarsi che gli apparecchi di misurazione impiegati per monitorare la temperatura siano conformi alle norme EN 12830, EN 13485 e EN 1348676 (*verificare il marchio di conformità*).
- Strumenti di misurazione di riferimento: contrassegnare ogni strumento di misurazione (*bilancia tarata, termometro, strumento di controllo delle materie grasse, ecc.*), quindi dichiararlo e utilizzarlo come strumento di riferimento interno.
- Ogni strumento di misurazione di riferimento è corredato di un certificato di controllo valido (*certificato di calibratura o taratura*).
- Impiego di strumenti di misurazione: ogni strumento di misurazione è numerato e registrato con il suo numero di serie nel registro degli strumenti di misurazione. Gli strumenti di misurazione sono utilizzati conformemente a quanto indicato nelle istruzioni per l'uso del fabbricante e custoditi in modo da essere protetti dai danni.
- Controllo annuo degli strumenti di misurazione: il controllo comprende l'esame dello stato generale (*presa, cavo, pulizia, danni, ecc.*) e dell'esattezza dei dati che appaiono sul display. L'ultimo controllo va effettuato paragonando lo strumento di misurazione utilizzato con lo strumento di riferimento interno. Documentare il controllo per iscritto.

6.2.1 | Strumenti di misurazione e di controllo

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Strumenti di misurazione e di controllo	Per garantire la qualità dei prodotti e la sicurezza delle derrate alimentari, si devono utilizzare strumenti di misurazione e di controllo affidabili. Per questo motivo si acquistano esclusivamente strumenti di misurazione e di controllo che soddisfano le norme in vigore.		6.2.2 Domande sugli strumenti di misurazione e di controllo	X	X
Registro degli strumenti di controllo	Tutti gli strumenti di misurazione utilizzati per controllare o monitorare la temperatura sono annotati nel registro degli strumenti di controllo.		6.2.3 Registro degli strumenti di misurazione e di controllo e verbale (<i>documento modello*</i>)	X	
Controllo degli strumenti di misurazione	<p>Possiamo fidarci dei dati che appaiono sul display dello strumento di misurazione. La persona responsabile controlla gli strumenti di misurazione una volta all'anno. Gli strumenti di misurazione che presentano delle differenze rispetto allo strumento di misurazione di riferimento vanno sostituiti.</p> <p>Test dell'acqua ghiacciata! Mescolare la stessa quantità di acqua e ghiaccio. Poi mettere il miscuglio per 10 minuti nel frigorifero. Effettuare una misurazione di controllo: la temperatura che appare sul display deve essere = 0 °C</p>		6.2.3 Registro degli strumenti di misurazione e di controllo e verbale (<i>documento modello*</i>) Presentare un certificato di calibratura valido.	X	X

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

* = **Importante!** I «documenti modello» vanno adattati all'azienda.

6.3.1 | Controllo microbiologico autonomo

In breve

Ogni azienda che produce, conserva o trasporta derrate alimentari deve garantire, nell'ambito delle sue attività, di soddisfare le disposizioni del diritto sulle derrate alimentari e di avere prodotti irreprensibili dal punto di vista igienico e microbiologico fino al momento della loro consegna ai consumatori. Per soddisfare queste esigenze, la persona responsabile della sicurezza alimentare è tenuta ad effettuare dei controlli autonomi, prelevando e facendo analizzare dei campioni in funzione del rischio.

I risultati di queste analisi forniscono informazioni sulla prassi procedurale e sulla buona prassi d'igiene in azienda.

Non ha senso analizzare i seguenti prodotti:

pane e prodotti da forno con ripieni ben cotti, crostate, saccottini ripieni di carne, torte, pizze, torte di Linz, cake, Gugelhopf, miele, zucchero, sale, farina di cereali, semi, noci, ma anche pasticcini interamente riscaldati.

A cosa occorre prestare attenzione?

- In base alle diverse ricette e alla loro composizione, si devono definire i prodotti che possono essere a rischio dal punto di vista microbiologico.
- Le nuove creazioni con una composizione a rischio, che non sono più sottoposte ad un ulteriore processo di riscaldamento o cottura, dovrebbero essere oggetto di una campionatura microbiologica ed essere sottoposte ad un test di conservazione prima della loro introduzione sul mercato. Questa misura permette di aumentare ulteriormente la sicurezza.
- I prodotti devono essere inviati ad un laboratorio accreditato. Per gli esami microbiologici delle derrate alimentari, questi laboratori offrono un pacchetto di prestazioni di servizio su misura per il ramo della panetteria-confetteria.
- Effettuare le analisi preferibilmente nei periodi più caldi dell'anno.
- Si raccomanda di far analizzare prodotti che sono stati esposti in vetrina tutto il giorno. Questo permette di determinare meglio la loro conservabilità.
- In caso di superamento dei valori indicativi, si considera inosservata la buona prassi procedurale. In tal caso occorre adottare le misure correttive del caso. È imperativo far effettuare un'analisi di controllo. Quest'ultima permetterà di sapere se le misure adottate sono efficaci o meno.
- I risultati degli esami sono sempre discussi con il personale della produzione coinvolto (*team HACCP*).

6.3.1 | Controllo microbiologico autonomo

Istruzioni per procedere

Tema	Come procedere?	Resp.	Mezzi ausiliari	G	M
Campionatura/ controllo autonomo	In quanto responsabili della messa sul mercato dei prodotti, ci assumiamo le nostre responsabilità nei confronti della clientela. Vendiamo solo derrate alimentari che sono sicure.		6.3.2 Domande sulle analisi microbiologiche/sul controllo autonomo	X	X
Controlli microbiologici e campionatura	La campionatura e l'analisi sono effettuate sistematicamente in funzione del rischio. Si prelevano derrate appena prodotte, trasformate o preparate durante il loro periodo di conservabilità che vanno poi fatte analizzare da un laboratorio accreditato.		6.3.3 Piano di campionatura per il controllo microbiologico autonomo (<i>documento modello*</i>) 6.3.4 Formulario di richiesta d'analisi (<i>modello di formulario per incaricare un laboratorio di effettuare le analisi</i>)	X X	X X
Direttive per effettuare la campionatura/i test di contaminazione	Gli esami microbiologici regolari permettono di individuare e correggere i punti deboli in materia d'igiene. I test di contaminazione servono a verificare la pulizia e la disinfezione. Il prelievo dev'essere effettuato poco dopo il trattamento di superfici piane, secche o la pulizia e la disinfezione delle mani.		6.3.5 10 tappe importanti/ campionatura e invio (<i>direttiva di lavoro</i>)	X	X
Valori microbiologici indicativi	I valori indicativi specificati nelle linee direttive per una buona prassi procedurale vanno osservati indipendentemente dalle condizioni stagionali.		6.3.6 Valori indicativi per verificare l'osservanza della buona prassi procedurale	X	X

G = importante per le imprese più grandi M = importante per le microimprese

* = **Importante!** I «documenti modello» vanno adattati all'azienda.