

Guida

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



Considerazioni generali

Gli adeguamenti delle basi legali e le crescenti aspettative ed esigenze della clientela costituiscono oggi dei fattori determinanti per le aziende alimentari artigianali. Questo implica logicamente un aumento degli oneri amministrativi. Le linee direttive per una buona prassi procedurale hanno per scopo di facilitare il lavoro delle aziende, mettendo a disposizione delle persone responsabili della sicurezza alimentare un'opera di riferimento/uno strumento che aiuti a soddisfare le esigenze legali in materia di controllo autonomo scritto e di documentazione. In base alla volontà del Consiglio federale e del Parlamento, le microimprese possono ridurre adeguatamente l'entità del controllo autonomo scritto. Per questo motivo, si è rivolta una grande attenzione a questo aspetto nelle linee direttive: "il meno possibile, ma tanto quanto è necessario".

Possibili esigenze supplementari

Oggi è prassi corrente che i grandi clienti, come gli ospedali o i rivenditori, esigano dai produttori degli standard QS supplementari conformemente alle norme GFSI, BRC, IFS o ISO/FSSC 22000, ciò che può anche riguardare le microimprese. I documenti modello contenuti nelle linee direttive possono risultare utili alle aziende confrontate ad esigenze supplementari.

Linee direttive

Struttura invariata dei capitoli

Per facilitare la visione d'insieme e l'attuazione delle linee direttive esistenti dal 2018, la configurazione dei capitoli e l'intera struttura della soluzione online sono state mantenute. Ogni capitolo è introdotto da una tabella chiara in cui sono elencati i rispettivi documenti. Poco importa che si tratti di microimprese o imprese più grandi perché sono le aziende a decidere in che misura intendono utilizzare i documenti modello contenuti nelle linee direttive. Se le aziende utilizzano già documenti propri comprovati e ben affermati per documentare i controlli autonomi, possono considerarli come equivalenti.

Ricette

Le ricette non sono allegate alle linee direttive, tuttavia rappresentano comunque un elemento essenziale per attuare il controllo autonomo. Queste ricette sono considerate istruzioni di lavoro in senso proprio e costituiscono la base elementare per poter produrre derrate alimentari con una composizione e una qualità costanti. L'osservanza delle ricette è quindi alla base delle derrate alimentari sicure e garantisce la correttezza delle informazioni fornite ai clienti.

Contenuto/spiegazioni

Per esempio nel capitolo 2 "Personale", al punto 2.1.1 "Igiene del personale", il testo è strutturato in modo da essere molto sintetico.

"In breve"

La breve panoramica vuole fungere da stimolo per affrontare il tema. Esempio: "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...", ecc.

"A cosa occorre prestare attenzione?"

I principali messaggi chiave relativi al tema del capitolo sono sotto forma di testo condensato. Si spiega per esempio in che modo il personale può minimizzare i rischi igienici grazie ad una buona igiene personale. A livello di contenuto, si danno pure indicazioni importanti tratte dalle più svariate ordinanze in materia.

"Istruzioni per procedere" sotto forma di tabella

Le "Istruzioni per procedere" costituiscono anche un aiuto per attuare le BPP con riferimenti ai singoli "mezzi ausiliari/documenti". Alla voce "Come procedere?", si forniscono informazioni mirate sui "mezzi ausiliari/documenti". Per motivi di presentazione e compatibilità, i documenti sono allegati come file PDF. Nella tabella si fa una chiara distinzione fra microimprese (M) e imprese più grandi (G). Le microimprese sono libere di utilizzare o meno i documenti citati nella colonna (G).

Domande sul tema

Per non dimenticare nulla, ogni capitolo è corredato di un questionario con le domande importanti sul tema trattato. È del tutto possibile che non tutte le domande poste riguardino l'azienda. In quel caso, basta cancellare semplicemente la domanda in questione o considerarla come non pertinente. Se una domanda importante per l'azienda non figura nel questionario, la persona responsabile può senz'altro inserirla nella soluzione online.

Valori indicativi per i prodotti di panetteria-confetteria

Il requisito richiesto per legge di sottoporre ad un'analisi microbiologica le derrate alimentari a rischio costituisce un elemento importante del controllo autonomo. In un prossimo futuro, i valori indicativi per il controllo della buona prassi procedurale saranno tolti dall'allegato 2 dell'ordinanza sui requisiti igienici. Per questo motivo, la tabella con i valori indicativi è stata rielaborata in collaborazione con il laboratorio autorizzato con cui abbiamo concluso un contratto. Hanno servito da base una serie di valori empirici del settore registrati negli ultimi anni. Le persone responsabili della sicurezza alimentare sono tenute ad adottare le misure del caso ogni qualvolta si superino i valori indicativi. Un controllo successivo e una documentazione scritta dovranno poi permettere di determinare se le misure adottate sono sufficienti o meno.