



SLACCIASTE LE CINTURE ...

... SI APPARECCHIA!!

Un progetto di educazione alimentare
per la scuola

- Alessandria -

1

mercoledì, 21 febbraio 2018 -

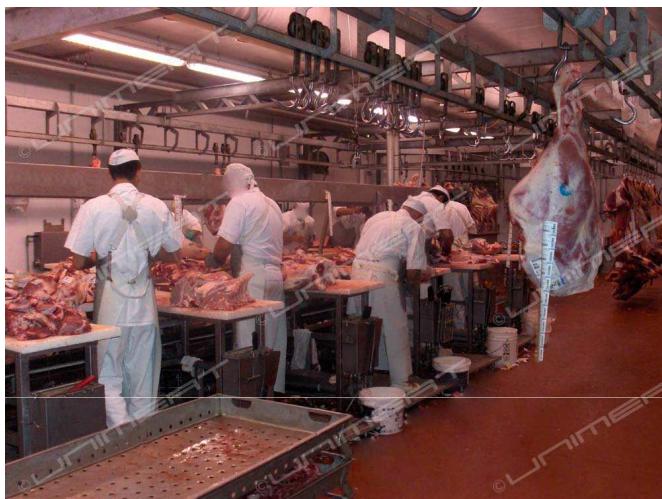


dr. arch. Nino Garofalo
Tecnico della Prevenzione
Presidio Multizionale di Polizia Veterinaria AL-AT
Nucleo Interarea di Vigilanza Asl AL

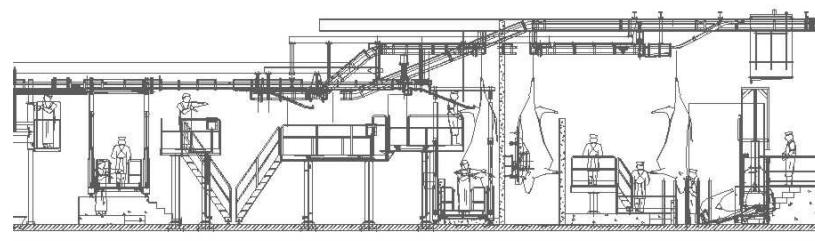


LA FILIERA DELLE CARNI TRASFORMATE

Filiera delle carni:
insieme delle fasi di **produzione e lavorazione** che
fornisce all'uomo la più importante fonte
proteica della razione alimentare



Prodotto finito:
racchiude la qualità ed i requisiti
delle fasi che **precedono** la
distribuzione delle carni fresche

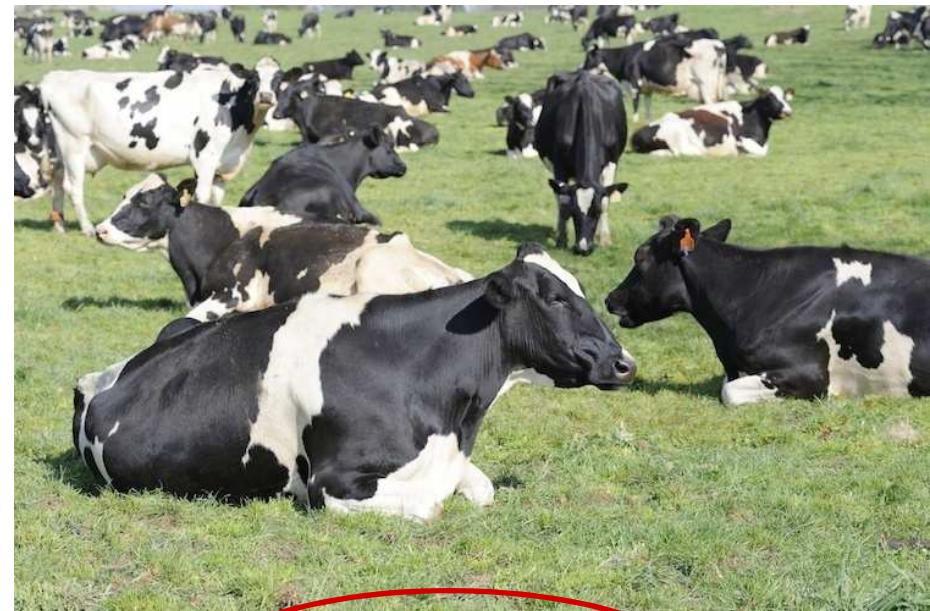


Le fasi della filiera delle carni

Obbligo della **registrazione** dell'allevamento presso il
Servizio Veterinario dell' A.S.L. competente per territorio

Registrazione nell'**anagrafe nazionale** (localizzazione e
concentrazione degli allevamenti): tutela della salute del
consumatore

Identificazione tramite **marche
auricolari** (codice alfanumerico)



A.R. Vet.

Le fasi della filiera delle carni

Allevamento (rispetto dei requisiti di igiene, benessere, alimentazione e sanità ambientale)

stress stereotipie

Trasporto (idonee condizioni igieniche del mezzo utilizzato, peso e densità totale degli animali in funzione della capacità del veicolo), adeguato comportamento del conducente ...)

Reg. CE 1/2005



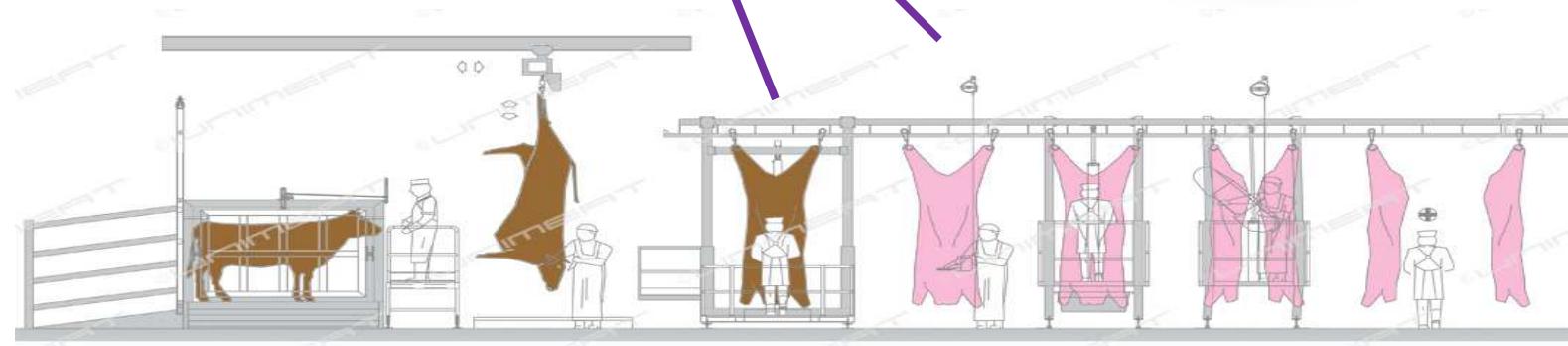
Trasporto

Le fasi della filiera delle carni

Macellazione

Insieme delle **operazioni** attraverso le quali, dopo l'arrivo degli animali al macello, si ottengono le carni destinate al consumo umano

Le operazioni avvengono in strutture apposite, **sotto il controllo del Servizio veterinario** delle ASL, che accerta lo stato di salute degli animali prima dell'abbattimento e la qualità igienico-sanitaria delle carni



Le fasi della filiera delle carni

Visita post mortem delle carni e dei visceri ... **Vet. Uff.**

Con esito favorevole :

- a) Apposizione **BOLLO SANITARIO**
- b) Avvio delle carni al **consumo** umano

Stoccaggio delle carni in celle frigorifere (+4°C)

Maturazione delle carni





Le fasi della filiera delle carni

Lavorazione nei laboratori di sezionamento

Trasferimento, mediante automezzi autorizzati, **refrigerati** e con **idonee condizioni igieniche**, presso gli esercizi di vendita e lavorazione al dettaglio



Distribuzione al consumatore finale



Le fasi della filiera delle carni

TIPI DI CARNE

Carni rosse/Carni bianche
(in base al contenuto di emoglobina)

Carni fresche
(refrigerazione senza aggiunta di additivi)

Carni trasformate (cottura, affumicatura, aggiunta di additivi chimici - conservazione più o meno prolungata)

Carni inscatolate (deperibilità per tempi anche lunghi)



Le fasi della filiera delle carni

Prodotti a base di carne; pezzi anatomici interi o impasto di carne fresca con aggiunta di ingredienti come sale, pepe, varie spezie, additivi per la conservazione.



Insaccati; prodotti a base di carne conservati all'interno di un involucro



Salumi; prodotti a base di carne sottoposti a procedimenti di salagione, aggiunta di spezie, stagionatura (durata dalle 4/8 settimane T°di circa 10°/15° C

Reg. CE 178 del 28/1/2002 ...

stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare, fissa procedure nel campo della **sicurezza alimentare**.

Art. 18:

è disposta *in tutte le fasi della trasformazione, produzione, e della distribuzione* la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi sostanza destinata o atta ad entrare a fare parte di un alimento o di un mangime



TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA DELLE CARNI



TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA DELLE CARNI

I documenti di
accompagnamento
seguono i capi durante
tutti gli spostamenti

Le informazioni sugli
animali o sul **lotto** di
animali devono
accompagnare
la carcassa e le parti della
stessa durante la
macellazione

MA COME SI FA
A DISTINGUERE
UNA MUCCA FRANCESE
DA UNA MUCCA
ITALIANA?

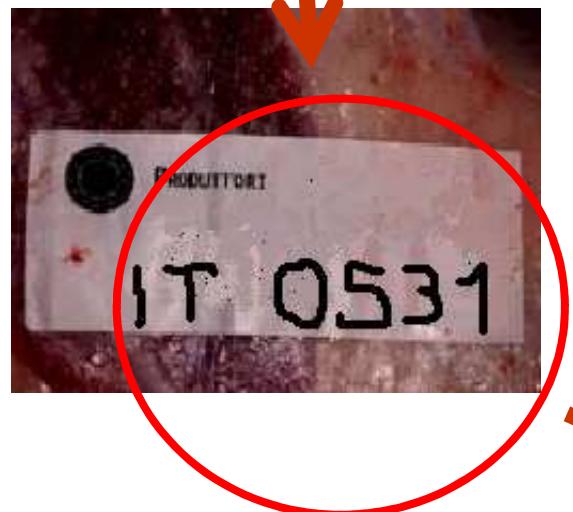
DALLA
LINGUA!



Reg. CE n° 1760, 17 luglio 2000

Reg. CE 1825/2000: modalità di applicazione del Reg. CE 1760/2000

D. M. 30 agosto 2000: indicazioni e modalità applicative del reg. CE 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine



- **Obbligo** di etichettatura per le **carni bovine** e **prodotti a base di carni bovine**:
- tracciabilità del prodotto lungo **tutte** le fasi di produzione
- informazioni **trasparenti** al consumatore
- informazioni **OBBLIGATORIE - FACOLTATIVE**



etichettatura

INFO OBBLIGATORIE:

il PAESE DI NASCITA dell'animale

il PAESE DI ALLEVAMENTO dell'animale

gli STATI MEMBRI o i PAESI TERZI in cui ha avuto luogo la fase di ingrasso

MACELLATO in... (stato di appartenenza e numero di approvazione dello stabilimento dove sono stati macellati gli animali)

SEZIONATO in... (stato di appartenenza e numero di Approvazione del laboratorio di sezionamento)



NUMERO / CODICE DI RIFERIMENTO
che identifichi
l'animale o il gruppo di animali al fine di stabilire un nesso
tra l'animale vivo ed il taglio anatomico

INFO FACOLTATIVE:

APPROVAZIONE AUTORITA' COMPETENTE designata per ogni stato membro (in Italia MI.P.A.F.)

ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE

RAZZA E SESSO

Azienda NASCITA / INGRASSO

Rag. Soc. MACELLO E DATA MACELLAZIONE

CONSORZIO PRODUTTORI
CARNE BOVINA PREGIATA
DELLE RAZZE ITALIANE
S. Marchino del Colle PG

(Aut. Min. 1315)

Vitello 0.420 Kg

Doc. Mac. N. 23458

Bovino: IT056000001245

Sesso: M nato il 10.10.06

Razza CHIANINA

Az. di nascita LUCARELLI F.lli

Via dell'Architetto, 16 -PG

Allevamento DOMINICI Paris

Via Garibaldi, 2 - Perugia

Macello: Coop Macellatori Perugini

Via del Commercio, 5 - PG

Data macellazione 10.10.07

ETICHETTATURA CARNI CONFEZIONATE:

1. Il paese di nascita dell'animale
2. Il paese di allevamento dell'animale
3. Il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione, con la sigla del relativo Paese Comunitario
4. L'identificazione dell' animale o del gruppo di animali che consente di stabilire un nesso tra animale vivo e taglio anatomico
5. Ragione sociale e sede del produttore
6. Peso netto
7. Denominazione commerciale del prodotto
8. Data di confezionamento e/o scadenza
9. Lotto di produzione
10. Modalità di conservazione



Entrata partita



macellazione



... Riassumendo **FLUSSO**



trasformazione



... e LE CARNI AVICOLE ...???



... dal 2005



Carni fresche di volatili da cortile –
carcassa o materiale di
confezionamento e imballaggio

Preparazioni e prodotti a base di carne

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Stabilimenti di macellazione :

IT 99AL99 (cod. allevamento)

10.10.2007 (data macellazione) oppure Lotto

Num. Ricon. Stabilimento macellazione

Stabilimenti di sezionamento:

IT AL PD TV (province degli allevamenti che costituiscono il lotto di sez. delle carni)

10.10.2007 (data macellazione) oppure Lotto

Num. Ricon. stabilimento sezionamento

Preparazioni e prodotti a base di carne di volatili da cortile :

Origine della materia prima avicola

10.10.2007 (data preparazione) oppure Lotto

IT + numero ricon. stabilimento macellazione / sezionamento

Le informazioni apposte sull'imballaggio
vanno riportate sul **pre-incarto**

Per le carni provenienti da paesi terzi
deve essere specificata l'ORIGINE
ossia il **paese di provenienza**

LA FILIERA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA

Attività con **elevato numero** di preparazioni alimentari della più diversa natura:



- Difficoltà di **standardizzare** i metodi di lavoro
- L'impiego di una **grande varietà di materie prime**
- **Coesistenza di lavorazioni diverse nello stesso spazio e, talvolta, nello stesso tempo**

PRINCIPALI FATTORI CHE INCIDONO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

igiene del personale

sanificazione dei locali e delle attrezzature

T° di conservazione degli alimenti deperibili (materie prime e prodotti finiti)

gestione delle materie prime
e semilavorati

contaminazioni crociate

formazione del personale



1. IGIENE DEL PERSONALE



Conoscere le norme da seguire
(manuali di buona prassi igienica)

Pubblicizzarle con cartelli/indicazioni in
luoghi “strategici”

Assicurarsi che tutti le **applichino in modo corretto**
durante il lavoro con metodo interattivo
(formazione sul campo)



Assicurarsi che tutti siano **forniti dei presidi igienici**
(sopravveste, copricapo, mascherine, guanti monouso,
ecc...) e che siano mantenuti in buone condizioni e
sostituiti quando necessario

2. SANIFICAZIONE DI LOCALI E ATTREZZATURE

Conoscere le procedure (*manuali di buona prassi igienica*)

Assicurarsi che tutti le applichino in modo corretto

Acquistare prodotti per uso professionale sia per la detersione sia (e soprattutto) per la disinfezione

Acquisire le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti

Leggere attentamente le **etichette** dei prodotti e seguire con attenzione le istruzioni d'uso (diluizione, tempo di contatto per i disinfettanti)

Dotarsi delle attrezzature necessarie e mantenerle in buono stato



3. T° DI CONSERVAZIONE ALIMENTI DEPERIBILI

Fasi da tenere **sotto controllo** (*definire le T° corrette in rapporto all'alimento e alla fase*)

Conservazione refrigerata (T° + / -)

Cottura

Abbattimento temperatura

Rinvenimento

Conserv. in legame caldo (+65°C°)

Conserv. in legame freddo (+4°C -20°C)

Trasporto



4. CONTAMINAZIONI CROCIATE

1. Tra superfici e attrezzature sporche/pulite)

Sanificazione superfici e/o attrezzature al cambio lavorazione

Impiego di superfici e/o **attrezzature separate**



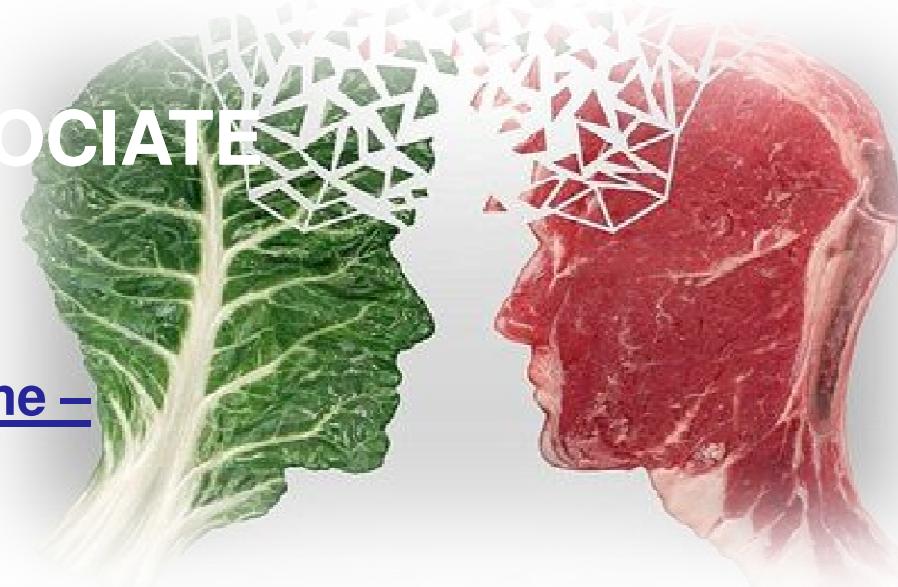
Dotazioni sufficienti (utensili, attrezzature, prodotti e materiali per la sanificazione)



CONTAMINAZIONI CONNESSE

2. Tra personale - materie prime - prodotti finiti

Definire, conoscere e
far rispettare
le norme di igiene
del personale
(lavaggio mani,
abbigliamento)



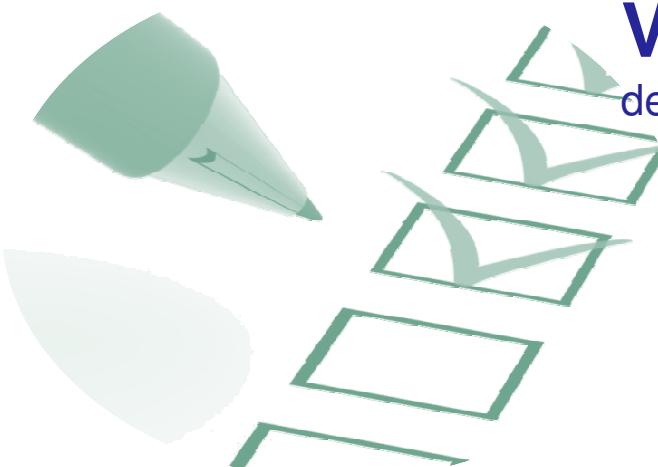
5. GESTIONE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI



Verifica dello stato di conservazione e delle scadenze delle materie prime, soprattutto all'atto del ricevimento

Rintracciabilità (documentazione commerciale degli acquisti)

Etichettatura (alimenti sempre identificabili)



Verifica dello stato di conservazione dei **semilavorati** e degli "avanzi" (determinare le "scadenze")

... E poi ... la

6.FOR

MA

ZIO

NE



Il sistema HACCP e la sua applicazione

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

(Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo)

Metodologia preventiva per assicurare la **salubrità dei prodotti** attraverso l'**analisi** dei potenziali **pericoli** biologici, chimici e fisici presenti nel **ciclo produttivo** e l'identificazione dei **punti critici** del **processo** che possono essere posti sotto il **monitoraggio** per la **prevenzione, eliminazione** o **riduzione** dei pericoli a livelli accettabili

Il sistema HACCP e la sua applicazione

PERICOLO

Fonte potenziale di contaminazione di natura biologica, chimica o fisica per un alimento in grado di compromettere la salute di chi lo consuma

PUNTO CRITICO DI CONTROLLO

(CCP)

Fase o procedura che è possibile tenere sotto controllo e sulla quale si può intervenire per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili il pericolo per la sicurezza di un alimento



E ... buon appetito

Fonti

Manila BIANCHI

Dirigente Veterinario - I.Z.S. PLV -
Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni
C.Re.A.L.I.A. - Centro Regionale Allergie e Intolleranze Alimentari

Carlo BRINI

Già Dirigente Veterinario - ASL BI
Area Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

Valerio GIACCONE

Professore Ordinario presso l'Università degli Studi di Padova -
Facoltà di Medicina Veterinaria.
Ispezione e controllo dei prodotti alimentari di O.A.
Microbiologia applicata all'Igiene degli Alimenti

Alberto MANCUSO

Responsabile Centro Progetti Nazionali ed Internazionali nel Settore
Veterinario
Attività internazionali nel settore della Sicurezza Alimentare

Bovannrith 'NGUON

Dirigente Medico Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
ASL BI

Normativa Comunitaria

Reg. (UE) 2283/2015
Reg. CE 1169/2011
Reg. CE 1069/2009
Reg. CE 1099/2009
Reg. CE 178/2002
Reg. CE 1760/2000

Moduli di formazione per la microimpresa