

Linea guida per l'applicazione della buona prassi di fabbricazione (BPdF)

1. Per una BPdF nelle aziende di produzione di carne occorre comprendere il significato ed il contenuto della linea guida.
 - Perché è necessario un sistema HACCP?
2. Applicare e implementare le prescrizioni di autocontrollo.
 - Adattare le prescrizioni all'azienda.
 - Delegare compiti ai dipendenti per l'implementazione e una migliore comprensione dell'autocontrollo
3. Registrazione della ricetta
 - È necessaria per una dichiarazione corretta.
 - Documentare in modo tale che sia comprensibile per tutte le persone coinvolte.
4. Richiedere a produttori e fornitori le specifiche di spezie, additivi, materiali d'imballaggio ecc.
5. Fare un abbonamento SCQ presso l'UPSC per le analisi microbiologiche e/o chimiche per...
 - la verifica del processo di fabbricazione e di stoccaggio.
 - la determinazione dei valori chimici massimi ad es. del nitrito-nitrato, del valore a_w ecc.
 - il controllo della pulizia e disinfezione tramite analisi delle superfici.
6. Definire i tempi di stoccaggio.

Conservabilità complessiva (giorni)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Interna / azienda (giorni)				+	Esterna / cliente (giorni)					
1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	

7. Creare etichette di dichiarazione in base alle linee guida per gli articoli preconfezionati.
8. Calcolare i valori nutrizionali medi BIG 4/5 o BIG 7 tramite il centro di formazione UPSC oppure tramite raccolta di dati scientifici.
9. Effettuare regolarmente test organolettici con 2 – 4 persone dei propri prodotti e/o quelli della concorrenza.
10. Continuare a formare tutti i dipendenti.