

La gestione della qualità igienica nelle attività macellazione, sezionamento e trasformazione della carne suina: applicabilità del metodo HACCP e definizione di strumenti utili alla sua attuazione.

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/la-gestione-della-qualita-igienica-nelle-attivita-macellazione-sezionamento>

La gestione della qualità igienica nelle attività macellazione, sezionamento e trasformazione della carne suina: applicabilità del metodo HACCP e definizione di strumenti utili alla sua attuazione.

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2005-2007

Informazioni Strutturali

Capofila

INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità

Periodo

01/06/2005 - 01/06/2006

Durata

12 mesi

Partner (n.)

5

Costo totale

€75.007,80

Contributo concesso

€ 60.006,24 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 15.001,56 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto si è proposto l'obiettivo di fornire agli operatori della filiera di trasformazione delle carni suine una linea guida, secondo una enunciazione da "Manuale di Buona Prassi Igienica" (MBPI), per la predisposizione di un manuale di autocontrollo secondo i principi della ISO 22000/05, e di fornire i dati dell'applicazione sperimentale del modello presso quattro aziende del territorio; ciò al fine di agevolare le aziende del settore nell'adeguamento ai nuovi requisiti cogenti attraverso l'individuazione di parametri e di sistemi organizzativi in grado di prevenire i rischi, individuare e gestire le non conformità, assicurare la rintracciabilità, la qualità e la salubrità del prodotto nelle diverse fasi della filiera della trasformazione di carne suina. L'attività di valutazione dell'applicabilità del progetto nelle aziende campione, ha evidenziato un elevato grado di ottemperanza ai requisiti cogenti. In tale favorevole contesto è quindi possibile intervenire con proposte concrete di miglioramento del sistema già in funzione, quali ad esempio l'integrazione delle procedure utilizzate con una gestione della qualità basata sullo standard ISO 22000/05. Inoltre ottemperare ai nuovi requisiti cogenti, dando inoltre il valore aggiunto della certificazione al proprio sistema di autocontrollo, non richiede un sforzo eccessivo alle aziende. Dalla revisione dei manuali di autocontrollo e la realizzazione di un modello applicativo, è emerso che il MBPI progettato nel corso della ricerca è un adeguato strumento di supporto per le aziende che intendono mantenere elevato il livello di sicurezza dei propri salumi, investendo ulteriormente sull'ottimizzazione delle proprie risorse. Per le aziende esaminate inoltre è chiaramente delineato, nel caso la direzione aziendale lo decidesse, il percorso per ottemperare a tutti i requisiti della norma ISO 22000 e richiedere la certificazione del proprio sistema di gestione della sicurezza igienica ad un ente accreditato.

Obiettivi

Definire un manuale di buona prassi igienica, per applicare efficacemente il metodo HACCP e realizzare un sistema aziendale di autocontrollo igienico nel comparto della macellazione, sezionamento e trasformazione di carne suina

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

La gestione della qualità igienica nelle attività macellazione, sezionamento e trasformazione della carne suina: applicabilità del metodo HACCP e definizione di strumenti utili alla sua attuazione.

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/la-gestione-della-qualita-igienica-nelle-attivita-macellazione-sezionamento>

Area disciplinare

6.0 Ricerche a carattere generale

Area problema

410 Allestimento e messa a punto di piani Hccp e sistemi di qualità (ISO) per le produzioni primarie e trasformate

Ambiti di studio

3.3.1. Comparto suinicolo

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

Parole chiave

carne

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Pianura

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Centri di produzione animale

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Distribuzione

Risultati Attesi

Realizzazione di un modello per la gestione della qualità igienica per la macellazione, il sezionamento e la trasformazione di carne suina, certificabile ai sensi della Norma 10854/99 e dei supporti documentali necessari ad una sua efficace applicazione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

La gestione della qualità igienica nelle attività macellazione, sezionamento e trasformazione della carne suina: applicabilità del metodo HACCP e definizione di strumenti utili alla sua attuazione.

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/la-gestione-della-qualita-igienica-nelle-attivita-macellazione-sezionamento>

Risultati Realizzati

Linee guida di buona prassi igienica per la trasformazione della carne suina

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità

Responsabile

Gianni Comba

comba@inoq.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

ASL Servizio Veterinario 17/2 - Area B

Responsabile

Giorgio Sapino

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

CON.SA.TI.

Responsabile

Beppe Ballauri

Dettagli

Ruolo

La gestione della qualità igienica nelle attività macellazione, sezionamento e trasformazione della carne suina: applicabilità del metodo HACCP e definizione di strumenti utili alla sua attuazione.

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/la-gestione-della-qualita-igienica-nelle-attivita-macellazione-sezionamento>

Partner

Nome

Associazione Regionale Allevatori Piemonte

Responsabile

Tiziano Valperga

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Dipartimento di Valorizzazione e protezione delle Risorse Agroforestali

Responsabile

Giuseppe Zeppa

giuseppe.zeppa@unito.it

Dettagli
