

Studio dei sistemi di prevenzione del rischio igienico e dei difetti tecnologici applicabili ai PAT caseari e di salumeria della Provincia di Torino

Riferimenti

Acronimo

HACC-PAT

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2008-2010

Informazioni Strutturali

Capofila

INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità

Periodo

01/01/2008 - 31/12/2008

Durata

12 mesi

Partner (n.)

6

Costo totale

€97.866,24

Contributo concesso

€ 78.309,00 (80,02 %)

Risorse proprie

€ 19.557,24 (19,98 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

La ricerca svolta ha permesso di individuare le procedure operative e le fasi tecnologiche, attraverso le quali prevenire i pericoli e i difetti rilevati, e con la successiva applicazione dell'analisi del rischio, si sono definiti i pericoli per la sicurezza alimentare da tenere sotto controllo e si sono identificate e classificate le misure da adottare. Nelle realtà aziendali considerate i rischi possono spesso essere mantenuti sotto controllo attraverso l'applicazione di programmi prerequisito. La ricerca svolta ha inoltre permesso la valutazione del costo necessario all'implementazione di un sistema di prevenzione, analisi e sorveglianza. In tutte le realtà visitate risulta applicato un sistema di autocontrollo igienico-sanitario basato sul metodo HACCP. In alcuni casi però, in particolare per alcuni produttori dei prodotti lattiero-caseari considerati, l'applicazione appare ancora migliorabile. Si è evidenziato, in alcuni casi specifici, che l'assenza di controllo nelle fasi di stagionatura determina il manifestarsi di importanti difetti tecnologici. Ulteriori voci di spesa si sono rivelate essere le analisi sul prodotto finito e sulle materie prime, in molti casi viste come un puro costo. In linea generale si può ipotizzare, per laboratori annessi ad azienda agricola che abbiano la necessità di riesaminare completamente il piano di autocontrollo igienico, un impegno iniziale di 2 giornate lavorative, in compresenza di un esperto tecnico, equivalenti a due mezzette giornaliere iniziali ed a 4 momenti di circa due ore ciascuno. Pur avendo carattere di volontarietà, è consigliabile quindi per i titolari delle aziende prendere in considerazione questo mezzo di supporto al fine di superare meglio le difficoltà, sia tecnologiche che igienico-sanitarie, che si possono presentare nelle fasi produttive, garantendo così la rispondenza del proprio prodotto ai requisiti cogenti ed offrendo al consumatore specialità casearie e di salumeria tradizionali prive di difetti.

Obiettivi

1) Approfondire le conoscenze tecnologiche sui processi produttivi dei PAT; 2) Individuare e gestire i pericoli igienico sanitari ed i difetti tecnologici; 3) Garantire la commercializzazione di un prodotto esente da difetti

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Studio dei sistemi di prevenzione del rischio igienico e dei difetti tecnologici applicabili ai PAT caseari e di salumeria della Provincia di Torino

2/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-dei-sistemi-di-prevenzione-del-rischio-igienico-e-dei-difetti>

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

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

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

3.3.1. Comparto suinicolo

3.1.1. Comparto bovino da latte

Parole chiave

salumi

formaggi

Ambito territoriale

Provinciale

Zona altimetrica

Pianura

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Migliorare la costanza della qualità organolettica ed igienico sanitaria

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Ridurre i difetti tecnologici attualmente presenti

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Definire l'incidenza dei costi da correlare alla singola unità di vendita dovuti al sistema di prevenzione e analisi ed all'eventuale sistema di sorveglianza

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Miglioramento della costanza della qualità organolettica ed igienico sanitaria

Natura dell'innovazione

Studio dei sistemi di prevenzione del rischio igienico e dei difetti tecnologici applicabili ai PAT caseari e di salumeria della Provincia di Torino

4/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-dei-sistemi-di-prevenzione-del-rischio-igienico-e-dei-difetti>

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Definizione dell'incidenza dei costi dovuti al sistema di prevenzione, analisi e sorveglianza

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Altri costi di esercizio

Diminuzione

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità

Responsabile

Gianni Comba

comba@inoq.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Studio dei sistemi di prevenzione del rischio igienico e dei difetti tecnologici applicabili ai PAT caseari e di salumeria della Provincia di Torino

5/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-dei-sistemi-di-prevenzione-del-rischio-igienico-e-dei-difetti>

Nome

Dipartimento Valorizzazione e Protezione Risorse Agroforestali

Responsabile

Giuseppe Zeppa

giuseppe.zeppa@unito.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Associazione dei produttori di Salam'patate

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Associazione dei produttori di Salam d'Giura

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Associazione dei produttori della Tuma Lait Brusc

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Agenform-Consorzio - Istituto Lattiero-Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari

Responsabile

Guido Tallone

Dettagli