

10 Regole d'attuazione delle Buone prassi procedurali (BPP)

1. Comprendere gli obiettivi e i contenuti della Linea guida per una buona prassi procedurale nell'azienda di lavorazione della carne.
 - Necessità di un sistema HACCP
2. Attuare e usare i documenti per il controllo autonomo
 - Adattare i modelli alla propria azienda
 - Delega a collaboratori/trici, per l'attuazione e la comprensione del controllo autonomo
3. Definizione delle ricette -> **Vedi modello sul sito web ABZ**
 - Necessaria per una corretta dichiarazione
 - Comprensibile per tutte le persone coinvolte
4. Richiedere ai rispettivi fornitori le schede tecniche di spezie, additivi, oggetti d'uso (materiale d'imballaggio), ecc.
5. Abbonamento CCQ per analisi microbiologiche e/o chimiche presso l'ABZ
 - Verificare processi di produzione e di conservazione
 - Individuare i residui di nitrati e nitriti, il valore a_w , ecc.
 - Verifica dell'efficacia della sanificazione tramite analisi di superficie a tampone
6. Definire le durate di conservabilità -> **Vedi modello sul sito web ABZ**

Conservabilità totale [giorni]										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Interna -> in azienda				+	Esterna -> dal cliente					
1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	

7. Redigere le etichette di dichiarazione secondo le Linee guida per la caratterizzazione di prodotti preimballati
8. Calcolo dei valori nutrizionali medi BIG 4/5 o BIG 7 tramite ABZ Spiez o banca dati ufficiale
9. Svolgimento di regolari valutazioni organolettiche dei propri prodotti o prodotti della concorrenza con 2-4 persone
10. Formazione continua di tutti i collaboratori