

PRESENTATO IL MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA PER I PRODUTTORI DI PROVOLONE VALPADANA DOP

Linee guida per la realizzazione di un sistema aziendale di autocontrollo igienico-sanitario
nella produzione e commercializzazione del formaggio a pasta filata

Cremona, 6 marzo 2008 - A seguito dell'emanazione di nuove disposizioni comunitarie finalizzate a tutelare l'igiene dei prodotti alimentari in generale, e alle norme specifiche per gli alimenti di origine animale, il Consorzio Tutela Provolone Valpadana ha realizzato il "**Manuale di corretta prassi operativa**", destinato a fornire ai produttori una guida di riferimento.

I regolamenti comunitari 852/2004 e 853/2004 contribuiscono infatti a definire le responsabilità di ogni operatore della catena alimentare, dalla produzione primaria alla trasformazione, alla commercializzazione e alla distribuzione dei prodotti alimentari, per conseguire un sempre più elevato regime di sicurezza alimentare.

Nel sistema di prevenzione e gestione della sicurezza, a livello nazionale ed europeo, risultano di estrema importanza l'attività di controllo delle autorità sanitarie e il contributo di ogni operatore alimentare che, con l'applicazione dei sistemi di autocontrollo, previene e gestisce i rischi igienico-sanitari.

Il "**Manuale di corretta prassi operativa**", 76 pagine, si pone quindi l'obiettivo primario di indirizzare i produttori di Provolone Valpadana DOP a confrontare (ed eventualmente aggiornare) il proprio sistema di autocontrollo igienico-sanitario, tenendo conto dei pertinenti codici di prassi del Codex Alimentarius e dell'esperienza maturata in questi anni di applicazione delle norme.

Il **Manuale di corretta prassi operativa** evidenzia anche i pericoli che si possono ragionevolmente presentare nelle fasi di lavorazione del Provolone Valpadana DOP, suggerendo un approccio all'analisi del rischio e proponendo sistemi gestionali per prevenire i maggiori fattori di rischio.

I principali temi affrontati all'interno di questo manuale sono:

- le buone prassi igieniche di lavorazione
- il metodo HACCP
- la rintracciabilità e il ritiro del prodotto dal mercato
- la gestione delle non conformità
- la gestione della documentazione
- i principali riferimenti normativi e bibliografici.