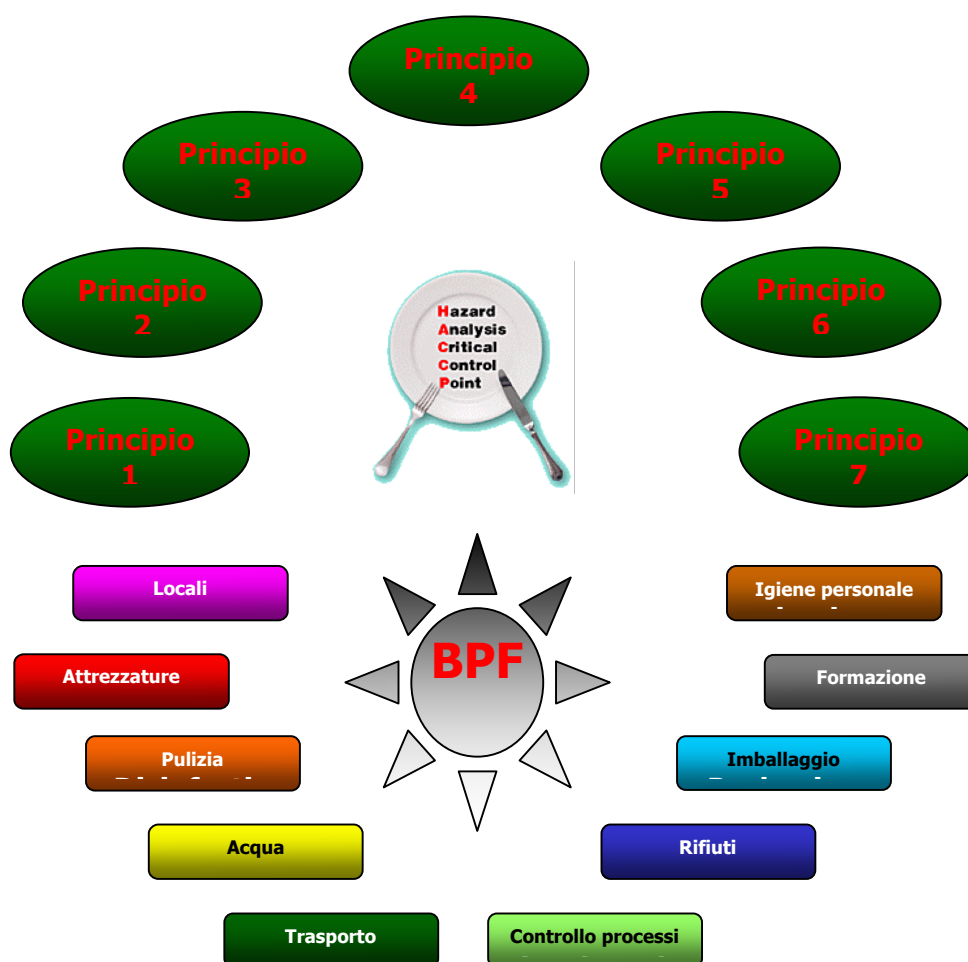


Concerne: **Elenco dei capitoli del Manuale USIS**

Capitolo	Descrizione	CODICE
0	Principali Obblighi degli operatori alimentari	CE
I	Base legale Svizzera e Europea relative alle attività dell' USIS in Svizzera.	LEX
II	Igiene del Personale e Formazione del Personale	BPI
III	Igiene di Lavorazione	BPL
IV	Processi di Distribuzione	BPD
V	Analisi dei Pericoli	HACCP
VI	Formulari	Form.
VII	Appendici	App.
VIII	Bibliografia	Biblio.

APPROFONDIMENTO....

La normativa svizzera prevede che il responsabile provveda, nell'ambito delle sue attività a tutti i livelli di produzione, trasformazione e distribuzione, affinché le derrate alimentari e gli oggetti d'uso siano conformi alla legge, in particolare in relazione alla protezione della salute, alla protezione da inganni e all'igiene nell'utilizzazione di derrate alimentari e oggetti d'uso. Per adempiere a queste esigenze, il responsabile è tenuto ad effettuare un controllo autonomo. Strumenti importanti del controllo autonomo sono, ai sensi dell'art. 49 ODerr: a) la garanzia di buone prassi procedurali (buona prassi igienica e buona prassi di fabbricazione); b) l'applicazione di procedimenti basati sui principi del sistema HACCP; c) la rintracciabilità; d) la campionatura e l'analisi di derrate alimentari e oggetti d'uso. Il responsabile di un'azienda deve poter provare alla competente autorità cantonale d'esecuzione che è stato applicato un procedimento conforme al sistema HACCP o qualora esistano linee direttive approvate dall'UFSP per una buona prassi procedurale si è proceduto secondo queste. Le presenti linee direttive sono atte a eseguire correttamente le disposizioni della sezione 1 "Controllo autonomo" dell'Ordinanza sulle derrate alimentari e le altre disposizioni in materia d'igiene delle derrate alimentari. In queste Linee Guida vengono trattati i principi generali delle Buone Pratiche di Fabbricazione (BPF) / Igiene (BPI), intese come prerequisiti al sistema HACCP, e il sistema HACCP stesso, mettendo a disposizione dell'utente gli strumenti necessari per una loro applicazione corretta.



Nella sezione II, III e IV di queste Linee Guida vengono presentati i principi generali delle BPF, mentre nella sezione V viene presentata un'analisi dei pericoli per tipologie diverse di articoli USIS. Nella sezione VI sono presentati modelli di formulari per la documentazione dell'attività svolta.