



Valutazione del processo produttivo del Prosciutto di Parma rispetto al pericolo Listeria

19-20 maggio 2015

25-28 maggio 2015

9-11 giugno 2015

Guida Pratica

- 1. Analisi dei pericoli microbiologici significativi**
- 2. Valutazione delle fasi del processo produttivo
rispetto al pericolo Listeria - cross contaminazioni**
- 3. Pulizie a sanificazioni**
- 4. Piani di campionamento**

Guida Pratica

- 1. Analisi dei pericoli microbiologici significativi**
- 2. Valutazione delle fasi del processo produttivo
rispetto al pericolo Listeria - cross contaminazioni**
- 3. Pulizie a sanificazioni**
- 4. Piani di campionamento**

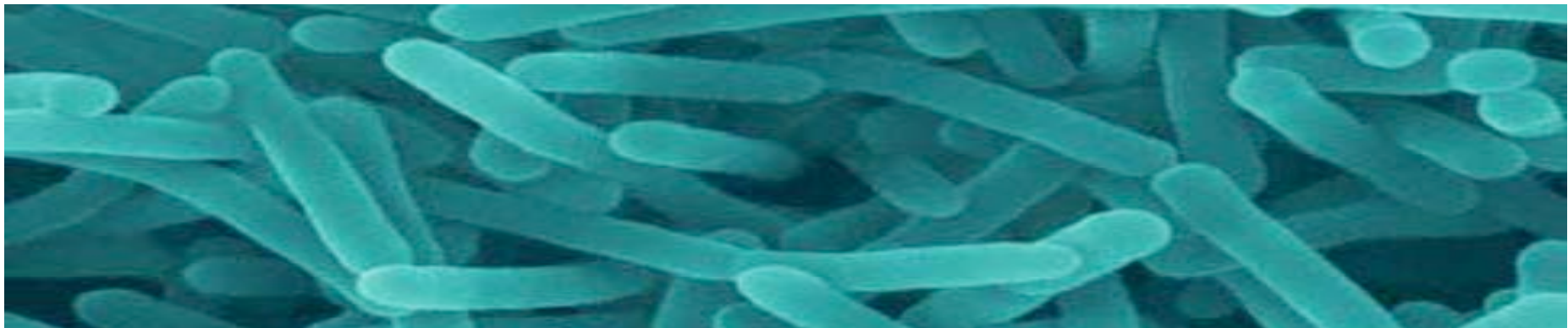
definizioni pratiche

- 1. Unità produttiva (in osso, disossato, affettato)**
- 2. Reparto (fresco, stagionato, disosso, affettamento)**
- 3. Linea di produzione (del sale, del disosso, ...)**

Valutazione delle fasi del processo produttivo

SCOPO?

Definire le aree con maggiore
probabilità di presenza
di *Listeria monocytogenes* all'interno
di ogni reparto, analizzando
fasi produttive.



COME?

rischio

TRASCURABILE

BASSO

MEDIO

ALTO

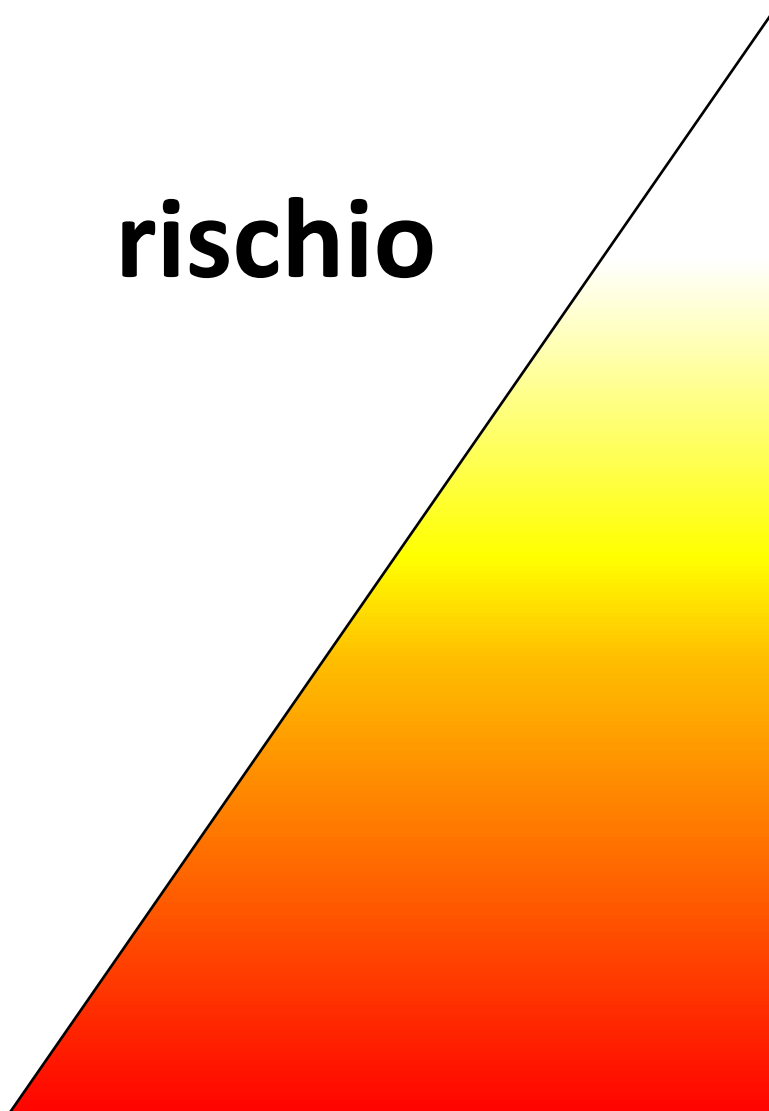
rischio

TRASCURABILE

BASSO

MEDIO

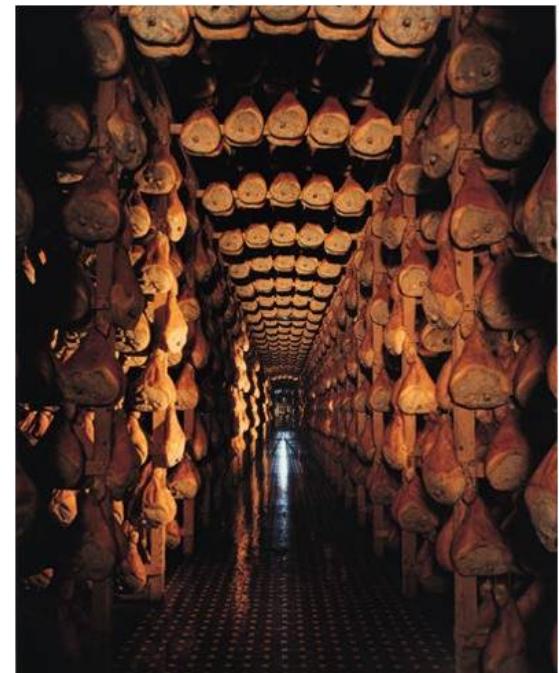
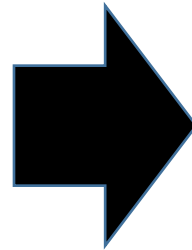
ALTO



1 - Prosciutto di Parma con osso

elemento valutato:

PRODOTTO



2 - Prosciutto di Parma disossato

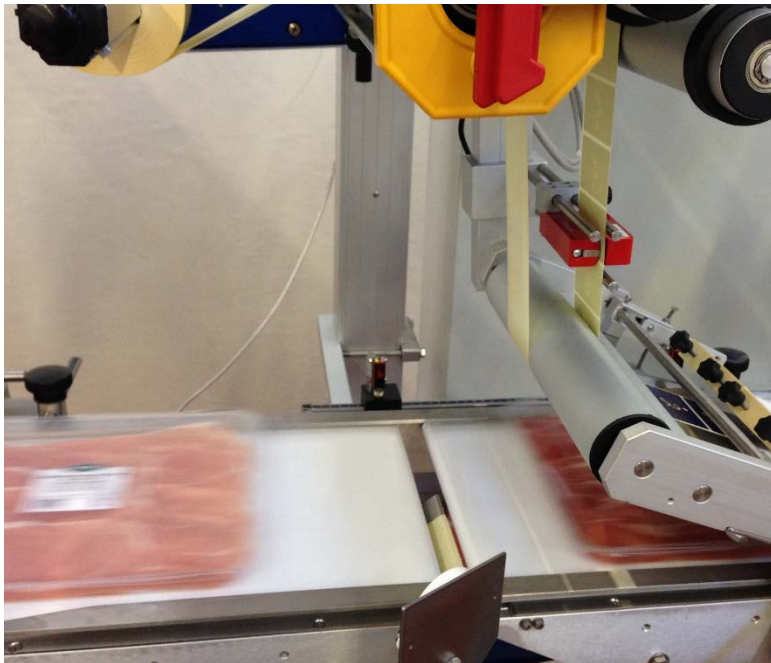
elemento valutato:



OPERAZIONE

3 - Prosciutto di Parma preaffettato

elemento valutato:



OPERAZIONE

Presupposto: azienda in condizioni ...

1. Strutturali e gestionali “buone”

2. Personale di livello “medio”

PUNTO 3 - IL PROCESSO

Diagramma di flusso – Prosciutto intero

