

# IGIENE E TECNOLOGIA DI PRODUZIONE DEL SALMONE AFFUMICATO: CONFRONTO TRA GLI STANDARD DI RIFERIMENTO IGIENICO-SANITARI DELLA LEGISLAZIONE COMUNITARIA E QUELLI DI UNO STATO EXTRACOMUNITARIO

## ***HYGIEN AND TECHNOLOGY OF SMOKED SALMON'S PRODUCTION: COMPARISON BETWEEN STANDARD HEALTHLY REFERENCE OF EUROPEAN LEGISLATION AND AN EXTRACOMUNITY ONE***

Mannocchi E.M.

Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale "G. Tiecco" Facoltà di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Teramo

### **SUMMARY**

The work makes a comparison between European and Switzerland legislation through an inspection in an artisan producing smoked salmon factory. The analysis of HACCP plan, technology and microbiological characteristic of finished product, as enshrined in Switzerland law, allow to categorize the business risk level respect the European reference. The criticalities detected are: *Listeria monocytogenes* and *Anisakis* spp.. A plain was developed for improving the hygienic characteristic of the production to ensure the alignment of structure to the standards specified by the European requirements and allow to the factory send his products inside the European market.

### **Keywords**

Smoked salmon, EC and Swiss law, *Anisakis* spp., *Listeria monocytogenes*, ready to eat, lightly preserved.

Il salmone affumicato rientra nella categoria degli alimenti "lightly preserved" e "ready to eat". Il presente lavoro mette a confronto le principali differenze igienico-sanitarie tra i principi espressi dai regolamenti dell'UE e le pratiche operative di un paese extracomunitario. Per fare ciò si sono analizzate sia la tecnologia di produzione sia i requisiti igienici di un'azienda artigianale ubicata sul territorio svizzero, attraverso l'ausilio di apposite check list di conformità ai requisiti della normativa comunitaria. L'audit così condotto ha permesso di valutare i requisiti strutturali, le procedure aziendali, il piano di autocontrollo, le modalità di rintracciabilità e le caratteristiche microbiologiche del prodotto finito. Tale analisi ha permesso la categorizzazione

del livello di rischio dell'azienda svizzera ed ha messo in evidenza le carenze rispetto alla normativa europea. Evidenti criticità, rispetto alla legislazione comunitaria, sono state riscontrate nel sistema di monitoraggio e prevenzione per le contaminazioni da *Listeria monocytogenes* e da *Anisakis* spp. Riguardo *Listeria monocytogenes*, infatti, non vengono effettuati controlli sistematici aziendali durante il processo secondo quanto richiesto dalla legislazione comunitaria, malgrado la scelta di una ridotta shelf life commerciale di soli 15gg. Riguardo *Anisakis* spp. la ricerca ed i relativi metodi di risanamento, sanciti dal "pacchetto igiene", invece, non sono proprio presenti nell'autocontrollo aziendale, in quanto non previsti dalla normativa nazionale

svizzera. Il lavoro si è concluso con la puntuale segnalazione di tutti quegli interventi necessari a rendere globalmente il piano di autocontrollo aziendale conforme ai requisiti dell'UE e permettere all'azienda di poter accedere al mercato comunitario pur mantenendo invariate le politiche aziendali e le scelte tecnologiche.

## **BIBLIOGRAFIA**

Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 2073/2005; Di Ciccio P.; Festino A.R., Costanzo C., Pennisi L., Colavita G., D'Orio V., Ianieri A. *Sisvet* 2008; Huss Hans Henrik *Food Control*, 1997. Vol. 8.