

IL SISTEMA HACCP



Il sistema HACCP nasce dall'esigenza di garantire la salubrità degli alimenti, mirando a valutare in ogni fase della produzione i possibili rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti, attuando in questo modo misure preventive, senza concentrare l'attività di controllo solo sul prodotto finito.

In altri termini questo controllo si prefigge di monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione dell'alimento.

Lo scopo è quello di individuare le fasi del processo che possono rappresentare un punto critico (per esempio: la distribuzione di mascarpone deve mantenere la catena del freddo, quindi anche l'automezzo che lo trasporta deve attenersi a determinate temperature, perciò occorre che la temperatura sia sempre costante, per cui si deve assolutamente evitare anche un guasto momentaneo).

L'HACCP è stato introdotto in Italia con il decreto legislativo D.Lgs 155/97, che prevede l'obbligo di applicazione del protocollo HACCP per tutti gli operatori del settore alimentare.

Questa normativa è stata sostituita dal Reg CE 852/2004 entrato in vigore dal 01/01/2006; nel 2006 il sistema HACCP è stato reso obbligatorio anche per le aziende che hanno a che fare con i mangimi per gli animali destinati alla produzione di alimenti (produzione delle materie prime, miscele, additivi, vendita, somministrazione).

I punti fondamentali del sistema, sono identificabili in sette principi, che prima della loro applicazione devono essere preceduti da cinque passi preliminari.

Si tratta, quindi, di mettere in pratica dodici passaggi chiave secondo uno schema ben specificato; queste sono le tappe basilari di sviluppo del sistema HACCP:

- Formazione del team HACCP
- Descrizione del prodotto
- Identificazione della destinazione d'uso
- Costruzione e conferma del diagramma di flusso
- Redazione del Manuale Aziendale

Il sistema HACCP è basato sull'applicazione di sette principi:

Principio 1 (Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio)

Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi, dalla coltura o allevamento al processo, alla produzione e distribuzione fino al consumo. Valutare le probabilità che il rischio si verifichi e la gravità

dell'eventuale danno ed identificare le misure preventive per il suo controllo. I pericoli che attentano alla sicurezza del prodotto possono essere classificati in fisico-chimici e biologici.

Principio 2 (Individuazione dei CCP (punti critici di controllo))

Con l'ausilio del c.d. "Albero delle decisioni" identificare le fasi che possono essere controllate, o ancor meglio "gestite", al fine di eliminare i rischi o minimizzare la probabilità del loro verificarsi (punti critici di controllo). Una fase rappresenta ogni stadio di produzione e/o manipolazione degli alimenti, comprendenti la produzione primaria, la loro ricezione e trasformazione, la conservazione, trasporto, vendita e uso del consumatore.

Principio 3 (Definizione dei Limiti Critici)

Stabilire i limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo. In pratica, limite critico è quel valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità. I limiti critici sono desunti da quelli di legge, ove presenti, oppure da GMP (good manufacturing practices), nel senso che possono derivare dall'adozione di una igienica pratica di lavorazione.

Principio 4 (Definizione delle attività di monitoraggio)

Stabilire un sistema di monitoraggio che permetta di assicurarsi il controllo dei CCP tramite un test, oppure con osservazioni programmate. Il sistema di monitoraggio sarà, quindi, costituito dalle rilevazioni, in momenti definiti, di un determinato parametro che deve permanere entro un limite critico stabilito.

Principio 5 (Definizione delle azioni correttive)

Stabilire l'azione da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è sotto controllo. Le azioni correttive, meglio dette "trattamenti", richiedono sia le azioni di trattamento delle "non conformità", che la revisione del sistema per eliminare la possibilità che la deviazione dei parametri prefissati possa verificarsi nuovamente.

Principio 6 (Definizione delle attività di verifica)

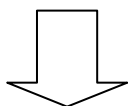
Stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente.

Principio 7 (Gestione della documentazione)

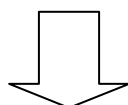
Stabilire una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazioni.

Il Centro di Formazione Ascom ha predisposto un servizio che si propone di risolvere i problemi in maniera definitiva in materia di HACCP e RINTRACCIABILITA' e che si articola come segue:

**VISITA IN AZIENDA, VERIFICA E
RACCOLTA DATI**



**REDAZIONE / INTEGRAZIONE PIANI
HACCP**



**VISITA IN AZIENDA, CONSEGNA ED
ADDESTRAMENTO**

I Piani di Autocontrollo HACCP Ascom sono:

- RIGOROSI SOTTO IL PROFILO DELLA NORMATIVA;
- ESSENZIALI NELL'ATTUAZIONE;
- INTEGRABILI CON I MUTAMENTI DELLE NORMATIVE.

I costi:

BAR	Euro 140,00 (+ iva)
RISTORANTI, PIZZERIE	Euro 180,00 (+ iva)
PANIFICI, PASTICCERIE, GELATERIE	Euro 200,00 (+ iva)