



Il sistema HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points



Il sistema HACCP

Autocontrollo aziendale

L'autocontrollo aziendale prevede che la garanzia dell'igiene della produzione sia affidata al titolare dell'Azienda mediante l'esecuzione di controlli prestabiliti, mentre la verifica dell'autocontrollo spetta agli organi ispettivi delle ASL e agli altri organi di vigilanza.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

Il sistema HACCP

**H
A
C
C
P**

Hazard

Analysis

Critical

Control

Points

L'HACCP è un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale ed organizzata.

Esso si basa sulle analisi dei pericoli e sulla gestione dei punti critici (CCP) e permette di realizzare un pieno controllo aziendale, attraverso una valutazione razionale dei pericoli legati alla produzione

Il sistema HACCP

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono 7:

1. **Identificare ogni pericolo** da prevenire, eliminare o ridurre;
2. **Identificare i punti critici di controllo** (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
3. **Stabilire**, per questi punti critici di controllo, i **limiti critici** che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. **Stabilire e applicare procedure di sorveglianza** efficaci nei punti critici di controllo;

Il sistema HACCP

5. **Stabilire azioni correttive** se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
6. **Stabilire le procedure da applicare** regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
7. **Predisporre documenti e registrazioni** adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

Il sistema HACCP

Principio 1

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.

Principio 2

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).

Il sistema HACCP

Principio 3

Stabilire i limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo. In pratica, il limite critico è quel valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità.

Principio 4

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, di un determinato parametro che deve permanere entro un limite critico stabilito.

Il sistema HACCP

Principio 5

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", sia la revisione del sistema per eliminare la possibilità sia la deviazione dei parametri prefissati possa verificarsi nuovamente.

Principio 6

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

Il sistema HACCP

Principio 7

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

Il sistema HACCP

Le procedure generalizzate di controllo

- ◆ Selezione e verifica dei fornitori;
- ◆ Controllo delle merci in arrivo;
- ◆ Pulizia e disinfezione;
- ◆ Derattizzazione e disinfestazione;
- ◆ Controllo delle temperature;
- ◆ Smaltimento dei rifiuti;
- ◆ Igiene ed abbigliamento del personale;
- ◆ Formazione del personale.

Il sistema HACCP

Fasi di sviluppo del Piano HACCP

1. Sopralluogo dell'industria alimentare, con la compilazione di una check-list del locale esaminando tutti gli ambienti;
2. Formazione ed informazione del personale sulle corrette prassi di lavorazione, sull'igiene delle strutture e delle apparecchiature, dando un'impronta maggiore di cos'è l'autocontrollo secondo il sistema HACCP al responsabile del Piano;
3. Identificazione dei potenziali rischi associati alla produzione degli alimenti ad ogni stadio della lavorazione;

Il sistema HACCP

4. Identificazione dei punti critici, dei procedimenti e degli stadi operativi, che possono essere controllati per eliminare i rischi o minimizzare la loro possibilità di evento: identificazione dei CCP (punti critici di controllo) e dei CP (punti critici) distinti in B (Biologici), C (Chimici) ed F (Fisici);
5. Determinazione dei limiti critici che devono essere affrontati per assicurare che i CCP siano sotto controllo;
6. Monitoraggio dei CCP: definizione delle azioni correttive da intraprendere nel caso in cui i controlli indicano che un particolare CCP non è più all'interno del limite;

Il sistema HACCP

7. Prima verifica analitica, composta da una serie di tamponi;
8. Definizione delle procedure per la verifica, che includono un secondo controllo analitico (batteriological) supplementari e procedimenti, per confermare che il sistema HACCP è effettivamente operante;
9. Controllo di tutta la documentazione raccolta, che si riferisce a tutte le procedure e le registrazioni adatte a questi principi ed alla loro applicazione: redazione del manuale HACCP;

Il sistema HACCP

10. Prima valutazione semestrale e punto della situazione, seguita da relazione tecnico descrittiva (compilazione di una check-list a punteggio) e seconda verifica analitica;
11. Seconda valutazione semestrale e punto della situazione, seguita da relazione tecnico descrittiva (compilazione di una check-list a punteggio) e terza verifica analitica.

Il sistema HACCP

L'Autocontrollo è in definitiva una maggiore responsabilizzazione dell'operatore dell'impresa alimentare il quale è chiamato in prima persona a verificare l'efficienza del proprio ciclo lavorativo documentando le scelte fatte e le misure adottate allo scopo di garantire e migliorare la qualità igienica degli alimenti, nel rispetto della corretta prassi igienica.

