

# Sicurezza alimentare

Il sistema di autocontrollo HACCP





# HACCP

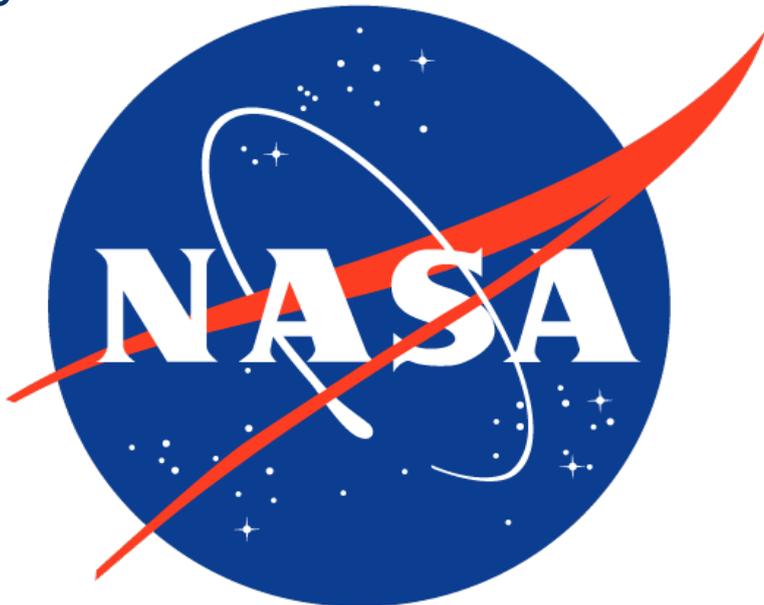
IL METODO HACCP e' un sistema operativo, procedurizzato, che garantisce la corretta, continuativa ed evolutiva applicazione delle modalità di controllo dei pericoli identificate, validate e codificate nella fase di analisi. Il Sistema HACCP è da ritenersi adeguato se costituisce la parte relativa ai requisiti cogenti di un più complessivo "Sistema di gestione per la qualità" allestito in base alle norme UNI EN ISO 9001.



# HACCP

Il metodo HACCP è stato sviluppato negli anni '50 dalla Pillsbury Co (USA) per garantire l'assenza di pericolo microbiologico negli alimenti destinati agli astronauti, basandosi sul sistema di analisi "Modes of Failure" degli U.S. Army Natick Laboratories, nell'ambito del programma "zero defects" della NASA.

Alla base dello sviluppo di questo nuovo sistema di controllo della sicurezza alimentare vi era la constatazione che il tradizionale controllo di laboratorio, per quanto ampio e costoso, non avrebbe potuto fornire le garanzie richieste.



# HACCP

Dagli anni '70 il metodo HACCP è stato applicato, in maniera non codificata, da aziende alimentari anglosassoni, estendendolo dal pericolo microbiologico, al pericolo chimico ed a quello fisico.

Negli anni '90 il metodo è stato sviluppato nell'ottica di tutelare la salute del consumatore, sia come strumento di autocontrollo nelle aziende alimentari sia come strumento di vigilanza ispettiva.

Dal 1989 al 1992, Direttive comunitarie che disciplinano gli aspetti igienico-sanitari relativi ai prodotti di origine animale e prevedono l'attivazione di un "autocontrollo" dell'azienda, che richiama i principi che sono alla base del metodo HACCP, ma senza citarlo esplicitamente (prevale l'aspetto analitico e, in Italia, responsabilità del Veterinario ufficiale).

# HACCP

Nel 1993 il metodo è stato formalizzato dal Codex Alimentarius (FAO - Division of Food and Nutrition - Food Safety Unit), come strumento efficace ed efficiente di autocontrollo nelle aziende alimentari e di vigilanza ispettiva da parte delle agenzie ufficiali.

La Direttiva 93/43/CEE "Sull'igiene dei prodotti alimentari", richiama espressamente l'uso del metodo HACCP per una corretta impostazione controllo della sicurezza e dell'integrità dei prodotti alimentari in tutte le fasi di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura.

Nel 1997 reso obbligatorio negli USA per prodotti della pesca.





# HACCP

## I pregi del sistema di autocontrollo.

Il sistema HACCP ha una base scientifica ed è sistematico, individua pericoli specifici e disposizioni per il loro controllo in modo da garantire la sicurezza degli alimenti.

Il sistema HACCP è uno strumento finalizzato a valutare i pericoli e a realizzare sistemi di controllo che si basano sulla prevenzione.

Un sistema HACCP è in grado di adeguarsi ai cambiamenti, quali i progressi nella concezione degli impianti e nelle procedure di produzione o gli sviluppi tecnologici.

Il sistema HACCP può essere applicato in tutta la filiera produttiva, dalla produzione primaria al consumo finale.



# HACCP

Versatilità, è infatti utilizzabile in tutte le fasi di produzione delle materie prime e della loro trasformazione così come nelle fasi di commercializzazione ed utilizzo dell'alimento finito consentendo di intervenire con tempestività

È applicabile per tutti gli aspetti della sicurezza degli alimenti

Permette di focalizzare il controllo ispettivo sulle fasi più a rischio di ciascun processo produttivo e pertanto ottimizza le procedure ispettive

Permette di ridurre i controlli di laboratorio

Migliora la qualità dei prodotti che verranno posti in vendita

Consente all'azienda una autoispezione continua attraverso la conservazione della documentazione

Permette di dimostrare in qualsiasi momento che nel corso della produzione sono stati adottati tutti i provvedimenti possibili per garantire la salute del consumatore.

# Le 7 regole base

Il sistema HACCP si basa su sette principi fondamentali:

1 - Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio

*Individuare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili (analisi dei pericoli);*

2 - Individuazione dei punti di controllo critici

*Individuare i punti di controllo critici nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili;*

3 - Definizione dei Limiti Critici.

*Stabilire, nei punti di controllo critici, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli individuati;*

# Le 7 regole base

4 - Definizione delle attività di monitoraggio.

Stabilire ed applicare procedure di monitoraggio efficaci nei punti di controllo critici

5 - Definizione delle azioni correttive

Stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla monitoraggio risulti che un determinato punto di controllo critico non è sotto controllo

6 - Definizione delle attività di verifica.

Stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'efficace funzionamento delle misure di cui ai paragrafi 1 – 5

7 - Gestione della documentazione.

Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'efficace applicazione delle misure di cui ai paragrafi 1 - 6

# Applicazione

Per applicare i principi dell'HACCP è sufficiente rispondere a queste domande.

Le seguenti attività, per essere efficaci, dovrebbero essere effettuate in successione.

- Cosa può darvi dei problemi?  
(*analisi dei pericoli*)
- Dove possono concretizzarsi questi problemi?  
(*analisi dei rischi*)
- Cosa posso fare per prevenirli?  
(*analisi preventive*)



# Applicazione

- Se nonostante le analisi si dovesse verificare il problema, come posso ridurre le conseguenze?

*(azioni Correttive)*

- in caso di contestazione come posso dimostrare di aver lavorato al meglio?

*(documentazione del sistema)*

- Cosa devono sapere i miei dipendenti per non intralciare il sistema di autocontrollo?

*(formazione del personale)*

# Applicazione

- Come posso essere sicuro che le regole siano state capite e seguite correttamente dal personale?

*(documentazione del sistema)*

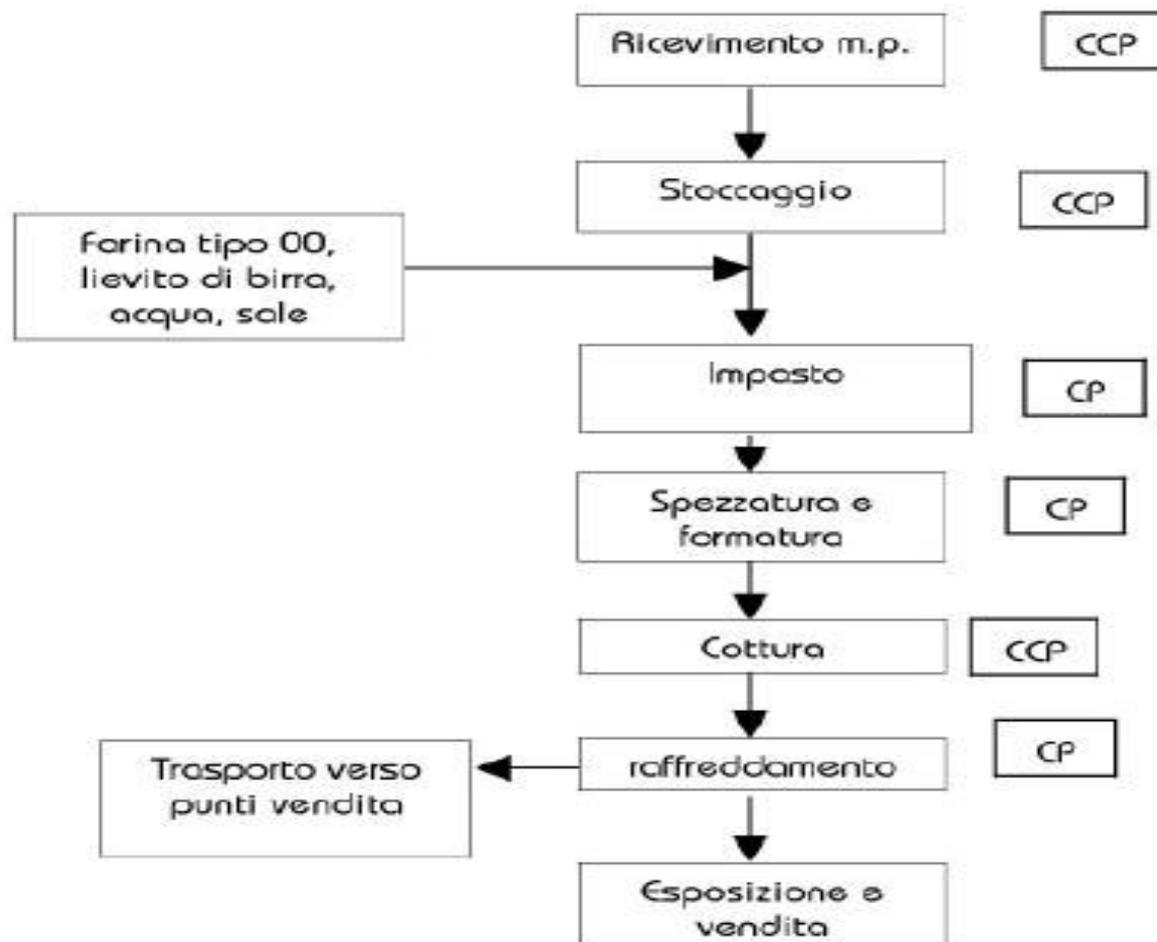
- Come posso aumentare la sicurezza della mia azienda e garantire una qualità migliore per i miei clienti?

*(verifica ed aggiornamento del sistema)*

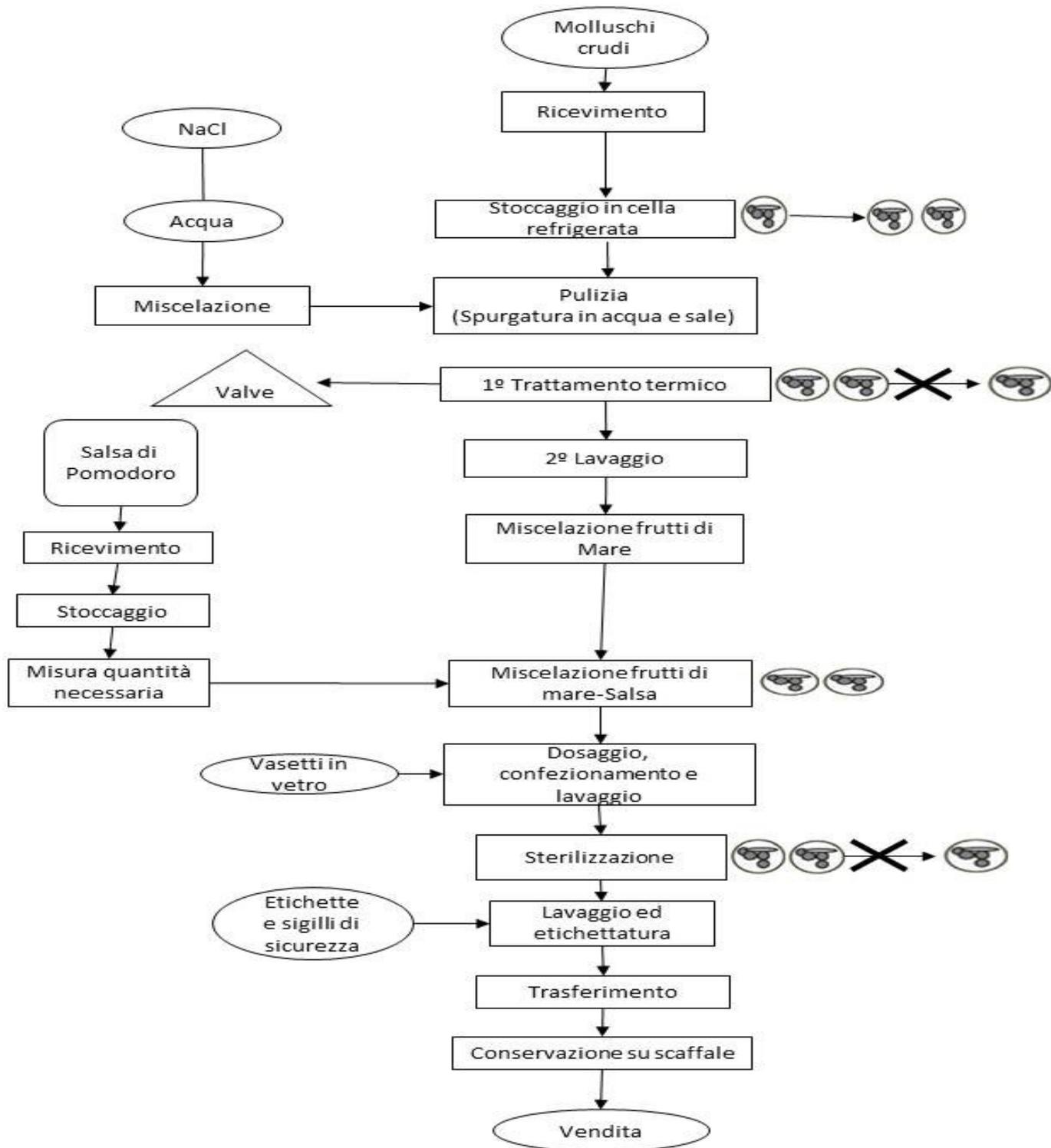


Panificio	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>	Doc. MA-3 sistema haccp Revisione: Data:
<i>Sistema HACCP</i>		

### 3.3.1 produzione pane



# Salsa ai Frutti di mare



# Aplicazione

## VALUTAZIONE E IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI RISTORATIVE

Stabilire quali pericoli possono ragionevolmente verificarsi e per i quali è necessario adottare misure preventive

Occorre tenere in considerazione tutti quei pericoli che storicamente si sono verificati e per i quali è utile mettere in atto procedure di controllo-gestione, perché esiste la ragionevole possibilità che possano nuovamente manifestarsi in assenza di procedure specifiche.



# Aplicazione

## Indice del rischio

RISCHIO: con rischio si intende un evento di natura tale che la sua prevenzione, eliminazione, riduzione o controllo ad un livello accettabile è essenziale per la produzione di un alimento sano.

Si determina attraverso:

- valutazione della probabilità del pericolo in relazione al processo produttivo e al personale addetto
- Gravità in relazione alle caratteristiche dell'agente che determina il pericolo

Il rischio è molto influenzato dal personale, dal processo e dalle caratteristiche dell'agente considerato

# Sicurezza Alimentare

Fine

