



www.contattoitalia.it

HACCP

L'**HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di [alimenti](#) deve mettere in atto al fine di valutare e stimare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi [igienici](#) e sanitari.

Il sistema HACCP nasce dall'esigenza di garantire la salubrità degli alimenti. Prima dell'adozione del sistema HACCP i controlli venivano effettuati a valle del processo produttivo, con analisi sulla salubrità soltanto del prodotto finito, pronto per la vendita al consumatore. Il sistema HACCP invece mira 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 t° sia sempre costante, per cui si deve assolutamente evitare anche un guasto momentaneo). Il sistema venne ideato negli [anni sessanta](#) negli [Stati Uniti](#) con l'intento di assicurare che gli alimenti forniti agli astronauti della [NASA](#) non avessero alcun effetto negativo sulla salute e che potessero mettere a rischio missioni nello spazio. L'HACCP è stato introdotto in [Europa](#) nel [1993](#) con la direttiva 43/93/CEE (recepita 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 nel con il Reg CE 852/2004 entrato in vigore dal 01.01.2006. Inoltre da quanto riportato nel D.Lgs 193/07 viene definitivamente abrogato il D.Lgs. 155/97 e vengono decretate le sanzioni per inadempienza al Reg CE 852/04]

Sempre 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 principi del sistema HACCP

I punti fondamentali del sistema dell'HACCP (ovvero Hazard Analysis Critical Control Points- analisi del rischio e gestione dei punti critici), la cui applicazione nelle Aziende alimentari è diretta a far sì che qualsivoglia alimento non sia causa di danno alla salute del consumatore, 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. Illustriamo brevemente queste tappe basilari di sviluppo del sistema HACCP: 1) Formazione dell'HACCP-team 2) Descrizione del prodotto 3) Identificazione della destinazione d'uso 4) Costruzione del diagramma di flusso 5) Conferma in campo del diagramma di flusso

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

- 1. Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio
- 2. Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
- 3. Definizione dei Limiti Critici
- 4. Definizione delle attività di monitoraggio
- 5. Definizione delle azioni correttive
- 6. Definizione delle attività di verifica
- 7. Gestione della documentazione

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. I pericoli che attentano alla sicurezza del prodotto possono essere classificati in: Fisico-chimici e biologici.

Principio 2 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 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 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 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 Stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente.

Principio 7 Stabilire una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazioni.

DERATTIZZAZIONE CON I SISTEMI AD ULTRASUONI O SISMICI "CONTATTO":

Questa procedura mira a mantenere sotto controllo la possibilità che infestanti biologici (topi, ratti, murini, topi di campagna ecc...) o loro tracce (feci, peli, parti del corpo, ecc.) inquinino le aree della struttura destinate alla lavorazione e stoccaggio degli alimenti.

CAMPO DI APPLICAZIONE: la procedura viene applicata a: zone di passaggio e collegamento fra le varie aree della struttura - magazzino scorte – zone di stoccaggio – aree dove avvengono trasformazioni e manipolazioni delle materie prime ecc...

METODO:

- 1) posizionamento degli apparecchi di derattizzazione ad ultrasuoni o sismici in punti e quantità sufficienti;
- 2) posizionamento delle esche per il monitoraggio della presenza dei roditori;
- 2) controllo settimanale dello stato delle esche;
- 3) controllo giornaliero della eventuale presenza di tracce organiche: in vicinanza degli imballi stoccati

COMPILAZIONE DELLA SCHEDA PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE HACCP (Reg. CE 852/2004):

All'interno del documento di autocontrollo H.A.C.C.P. è sufficiente indicare che l'azienda in questione ha adottato un sistema con apparecchi elettronici ad ultrasuoni o sismici contro gli infestanti biologici quali ratti, topi, murini, topi di campagna ecc...mantenendo il tutto monitorato con il posizionamento in campo di esche per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente.

CONTATTO s.n.c.