

INFORMAZIONI IMPORTANTI

Documentazione obbligatoria per l'igiene degli alimenti

Documenti HACCP

Qual è la documentazione obbligatoria per essere in regola con l'HACCP?

L'**HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un sistema di autocontrollo che fornisce agli operatori che trattano, producono, manipolano o distribuiscono prodotti alimentari tutte le indicazioni necessarie per rispettare i requisiti igienici previsti dalla normativa di riferimento.

Tutte le attività del settore alimentare, quindi, devono obbligatoriamente istituire all'interno dell'azienda un piano di autocontrollo HACCP.

Il **piano di autocontrollo HACCP** consiste in un insieme di documenti e regole di prevenzione e principi di HACCP da attuare in azienda per garantire la sicurezza alimentare ai sensi del Regolamento CE 852/04.

La documentazione obbligatoria HACCP secondo il Regolamento 852/04 comprende:

- [Manuale di autocontrollo HACCP*](#)
- Schede di registrazione autocontrollo HACCP
- Manuale di rintracciabilità degli alimenti
- Risultati analisi tamponi superficiali
- Attestati di formazione HACCP dei dipendenti
- Etichettatura alimentare
- Schede allergeni

***Manuale di autocontrollo HACCP**

È il documento acquisito insieme al presente opuscolo che descrive il sistema di gestione per la sicurezza alimentare della specifica impresa alimentare a cui si riferisce.

Ha lo scopo principale di riportare al suo interno tutte le linee guida stabilite dal protocollo HACCP per la prevenzione dei rischi alimentari, tenendo conto dei punti critici di controllo che si possono riscontrare nei processi di lavorazione che l'azienda svolge abitualmente.

Oltre ai dati identificativi dell'azienda, comprende le procedure di igiene adottate e la descrizione dei prodotti con il quadro complessivo dei rischi biologici, chimici e fisici associati ad ogni fase produttiva.

L'analisi dei prodotti e dei processi consente di identificare i punti critici di controllo per la definizione delle azioni preventive e correttive da intraprendere.

Schede di registrazione autocontrollo HACCP

Tutte le direttive contenute nel manuale di autocontrollo devono trovare applicazione pratica attraverso opportune registrazioni da effettuare per il monitoraggio interno di determinati parametri indicati nel manuale.

Si tratta di schede, o moduli, da compilare in base alle indicazioni definite dal tecnico che redige il Manuale come ad esempio le temperature dei sistemi di refrigerazione, la sanificazione degli ambienti, il monitoraggio di impianti ed attrezzature, la ricezione della merce in entrate, ecc.

Manuale di rintracciabilità degli alimenti

Si tratta del documento in cui sono contenute tutte le informazioni relative ad un prodotto alimentare, dal produttore al consumatore. La redazione del manuale di tracciabilità è obbligatoria e ha lo scopo di avere percezione di tutti i passaggi che il prodotto ha fatto prima di arrivare sulle nostre tavole.

Grazie alla rintracciabilità dei prodotti è possibile conoscere, in caso di emergenze alimentari, la provenienza e il processo produttivo: in tal modo è possibile intervenire tempestivamente e tutelare la salute dei consumatori.

Risultati analisi tamponi superficiali

Oltre alla redazione del manuale di autocontrollo è necessario eseguire delle analisi delle superfici attraverso appositi tamponi con lo scopo di campionare ed analizzare le aree a contatto con gli alimenti.

L'analisi permette di determinare la presenza ed il numero di eventuali microrganismi

Etichettatura alimentare

Il Regolamento UE 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori stabilisce che la libera circolazione di alimenti sicuri e sani costituisce un aspetto essenziale del mercato interno dell'Unione Europea e contribuisce in modo significativo alla salute e al benessere dei cittadini.

Per ottenere un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione, è opportuno garantire che i consumatori siano adeguatamente informati sugli alimenti che consumano.

L'etichettatura è obbligatoria per tutti i prodotti alimentari confezionati.

Le informazioni da riportare obbligatoriamente sono:

- marca o denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti contenuti;
- termine minimo di consumazione;
- quantità netta del prodotto;
- lotto ed origine di produzione;
- modalità consigliate per conservare il prodotto;
- caratteristiche nutrizionali interne.

Schede allergeni

Il Regolamento UE 1169/11 impone l'obbligo di informare la clientela circa i rischi associati agli allergeni alimentari ed agli alimenti che possono causare intolleranze.

A tale scopo, occorre redigere una tabella informativa in cui siano riportati tutti gli allergeni usati e in quali pietanze del menù sono presenti.