

HACCP Manuale di sicurezza e igiene



Collana PREVENZIONE E PROTEZIONE

■ **NASCITA HACCP**

L'acronimo HACCP (**Hazard Analysis Critical Control Point System**) è diventato oggi giorno sinonimo di sicurezza alimentare.

Il concetto nasce nel 1959 quando la NASA lo introdusse per garantire l'integrità degli alimenti usati nel programma spaziale.

L'azienda americana Pillsbury, coinvolta nel progetto, implementò concetti e sistemi che avrebbero fornito maggiori garanzie di sicurezza e che avrebbero ridotto i controlli finali sul prodotto. Pillsbury presentò pubblicamente il concetto di HACCP ad una conferenza nel 1971 e nei primi anni ottanta il metodo fu adottato da tutte le principali aziende alimentari.

Il sistema HACCP è stato introdotto in Europa grazie alla Direttiva 43/93/CE, recepita in Italia con il D.Lgs 155/97, il quale prevedeva l'obbligo di applicazione di tale protocollo per tutti gli operatori del settore alimentare.

Successivamente il decreto fu sostituito con l'entrata in vigore del cosiddetto **PACCHETTO IGIENE** del 01/01/2006, il quale definisce e regola la responsabilità primaria degli operatori nell'assicurare la sicurezza degli alimenti che producono, implementa le procedure basate sui principi dell'HACCP, definisce i requisiti per la registrazione degli stabilimenti di produzione e sviluppa linee guida di Buone Pratiche Igieniche e per l'applicazione del protocollo.

Il sistema HACCP è compiutamente descritto nella pubblicazione del Codex Alimentarius.

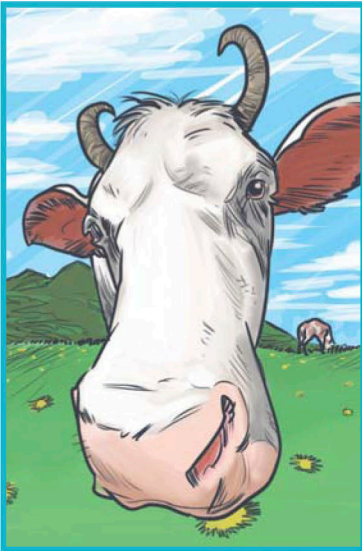


Copyright © 2012 KIKER Edizioni.

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo - elettronico, meccanico, reprografico, digitale - se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore o previa concessione scritta da parte di KIKER Edizioni.

TUTELA DEI CONSUMATORI

Ad oggi la catena di produzione alimentare è diventata sempre più complessa. L'aumento dei punti vendita alimentari, dei punti ristorazione, della globalizzazione e della facilità di spostamento delle persone e degli alimenti hanno fatto in modo che eventi quali BSE (mucca pazza), H7N1 (Aviaria), H1N1 (Suina), Escherichia Coli, fossero i protagonisti in quest'ultimo decennio.



Esistono importanti sistemi allerta che permettono di avere una supervisione costante della situazione e di ritirare immediatamente dal mercato i lotti segnalati.

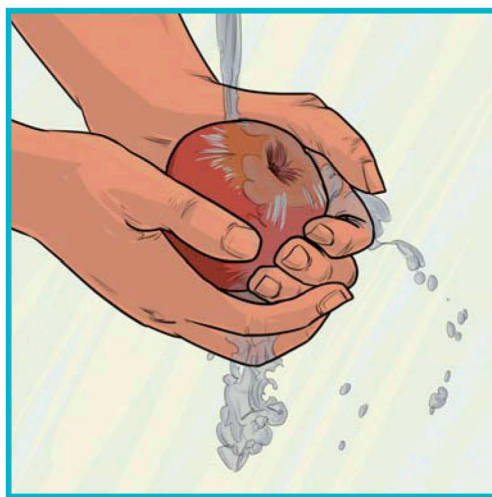
Il **Rasff**, acronimo inglese di sistema di allerta europeo per cibo e mangimi, presente a Bruxelles, segnala i prodotti alimentari contaminati sul mercato. Ogni settimana le autorità sanitarie dei vari Paesi inviano a Bruxelles l'elenco dei prodotti esportati/importati che sono stati ritirati dal commercio, l'ufficio raccoglie le informazioni e le dirama in rete con tutti i riferimenti per procedere al blocco delle merci.

IGIENE E PULIZIA

Pulizia e disinfezione di locali, impianti e attrezzature sono, per ovvi motivi, un obbligo di legge.

Con l'introduzione dell'obbligo dell'autocontrollo, inoltre, le operazioni che prima venivano attuate nell'ambito delle "buone pratiche igieniche", devono diventare una procedura.

Tali operazioni di pulizia devono prevedere l'allontanamento dello sporco, la sanificazione, il risciacquo e l'asciugatura.



ALCUNI ACCORGIMENTI:

- osservare le modalità di utilizzo dei prodotti di pulizia indicate nell'etichetta;
- mantenere ben distinti i prodotti e gli utensili di pulizia dagli alimenti;

- predisporre e applicare un idoneo piano di sanificazione ambientale che indichi la periodicità degli interventi di pulizia, i locali e le attrezzature interessate (taglieri, coltelli, affettatrici, piani di lavoro ecc.), il personale che deve svolgere tali interventi, istruzioni operative (quali prodotti usare, come prepararli, come applicarli, ecc.), come registrare le operazioni (predisponendo schede da compilare e firmare), i criteri di verifica dell'efficacia e le azioni correttive in caso di scarsa efficacia (effettuazione di pulizia straordinaria, cambio del prodotto, cambio della modalità, ecc...).

Le attrezzature ed i locali che devono seguire interventi di pulizia e disinfezione **giornaliera** sono:

- Coltelli, utensili, lavelli e vasche: lavaggio con detergente neutro e disinfettante.
- Teglie, pentole e bacinelle: lavaggio con detergente neutro fortemente tensioattivo e a basso potere schiumogeno.
- Tavoli e piani d'appoggio: lavaggio con detergente neutro e disinfettante.
- Filtri lavastoviglie: disincrostare dopo aver rimosso i residui.
- Vetrinette (area distribuzione e consumo): lavaggio con detergente a base alcolica.
- Pavimenti: rimozione di polvere e residui. Lavaggio con detergente neutro o alcalino.
- Area servizi igienici (cestini, specchi, rubinetti, sanitari): lavaggio con detergente neutro e disinfettante con clori attivi.

Le attrezzature ed i locali che devono seguire interventi di pulizia e disinfezione **settimanale**, invece sono:

- Cappe aspiranti, frigoriferi, forni: lavaggio con detergente alcalino.

■ RINTRACCIABILITÀ

Il regolamento (CE) 178/02 introduce l'obbligo per gli operatori del settore alimentare della rintracciabilità a monte e a valle degli alimenti e della definizione della modalità di ritiro del prodotto non ritenuto conforme ai requisiti di sicurezza.

Gli operatori del settore alimentare infatti devono essere in grado di individuare chiunque abbia fornito loro un alimento o sostanza destinata a far parte di un alimento.

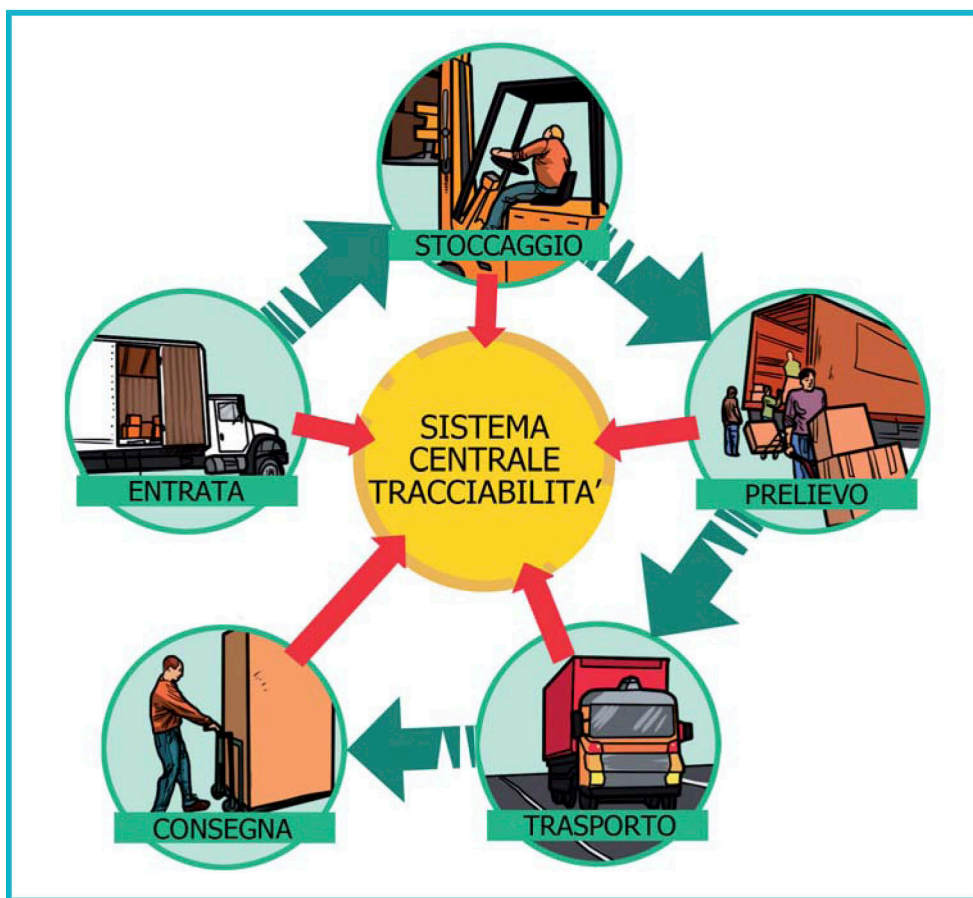
Devono inoltre disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

A tali fini è importante che i documenti di trasporto (raccolta fatture, bolle di accompagnamento, registri di carico-scarico) siano custoditi in azienda per fornire alle autorità competenti le informazioni essenziali in merito ai propri approvvigionamenti.

Le informazioni minime che devono essere messe a disposizione sono:

- la natura e la quantità della materia prima;
- nome e recapito dei fornitori;
- data di ricevimento;
- natura e quantità dei prodotti commercializzati;
- nome e recapito dei clienti;
- data di consegna dei prodotti.





Tali informazioni vanno conservate indicativamente 3 mesi per i prodotti freschi, 6 mesi successivi alla data di conservazione per i prodotti "da consumarsi entro..", 12 mesi successivi alla data di conservazione per i prodotti "da consumarsi preferibilmente entro.." e 2 o 5 anni per i prodotti per i quali non è prevista l'indicazione del termine minimo di conservazione o altra data.

L'intervento dell'ente di controllo consiste nel verificare che chi importa, produce e immette nel mercato alimenti rispetti tutte le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare, gli obblighi relativi alla tracciabilità, attivi le procedure di ritiro/ricambio, nei casi previsti, ed eventualmente sanzionare in base alle disposizioni vigenti.

SOMMARIO

Nascita HACCP	2
Pacchetto igiene	3
Tutela dei consumatori	5
Igiene e pulizia	8
Tempo e temperatura	12
Rintracciabilità	15
Requisiti igienico sanitari di locali e attrezzature	18
Pest control	23
Controllo prodotti alimentari	27
Etichettatura	31
Buone pratiche di manipolazione degli alimenti (GMP)	34
HACCP come sistema di autocontrollo	36

