

HACCP: cos'è e a cosa serve

HACCP è l'acronimo di **Hazard Analysis Critical Control Point** (**Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici**).

Si tratta di un sistema di controllo, relativo alla produzione degli alimenti, che ha come obiettivo la garanzia della sicurezza igienica e della commestibilità.

Il **Decreto Legislativo 193/07** prevede un'attività di autocontrollo igienico in tutti i pubblici esercizi e nelle industrie alimentari.

In particolare è previsto che il responsabile dell'azienda garantisca un adeguato grado di igienicità per quanto riguarda tutti i processi che interessano gli alimenti: fabbricazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, preparazione, manipolazione, vendita e somministrazione.

Secondo le direttive, per elaborare un **piano di autocontrollo** efficace sulla sicurezza alimentare devono essere rispettati i seguenti **7 principi**:

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
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.

Manuale HACCP

La normativa sulla sicurezza obbliga gli esercizi di ristorazione, bar, gelaterie, pizzerie, pasticcerie, pub, stabilimenti balneari, imprese di catering, grossisti, ambulanti, produttori primari e chiunque tratti alimenti e bevande a produrre un manuale di autocontrollo.

Si tratta molto più semplicemente di una serie di documenti da mettere a disposizione degli organi di controllo in fase di ispezione.

Il manuale deve contenere tutte le **informazioni relative al piano igienico sanitario** adottato dall'azienda sulla base del sistema HACCP.

La sua applicazione consente di **prevenire e gestire una non-conformità**, ovvero uno stato momentaneo della perdita di controllo di una o più fasi del processo produttivo.

All'interno del manuale devono essere indicate, tra le altre informazioni, anche la definizione di ruoli e responsabilità, la descrizione dei prodotti, la tipologia di materie prime utilizzate e la programmazione relativa alla formazione del personale.

Lavorare nell'ambito del controllo dei processi industriali

Al di là dei **corsi HACCP** finalizzati al rilascio del certificato, per lavorare nel settore alimentare, o più in generale nell'ambito della gestione dei processi industriali, è necessario conseguire una specializzazione (corso universitario).

L'autocontrollo aziendale consente di dare attuazione al sistema HACCP, la sua applicazione è resa obbligatoria, per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare ad esclusione delle produzioni primarie, dal **Regolamento (CE) 853/2004 del 29/04/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari, il quale nell'Articolo 5 recita:

“Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP”

IL PIANO HACCP DI UN RISTORANTE: VEDIAMO DA VICINO

La prima cosa da avere ben chiara al fine di eseguire la stesura di questo importante documento è la tipologia di alimenti realizzati, in quanto ad ogni tipologia di prodotto corrisponde un processo produttivo differente.

Ad esempio le fasi che stanno alla base della produzione di un prodotto a base di pesce crudo, saranno differenti rispetto a quelle di una portata a base di pesce cotto, così come il processo che porta alla produzione di una pizza sarà differente rispetto a quello di una torta.

Una volta identificati i prodotti realizzati si passa alla realizzazione del **diagramma di flusso** (vedi schema sotto), **ovvero una rappresentazione schematica di ogni singola fase** che costituisce il processo produttivo, che va dall'acquisto delle materie prime fino alla somministrazione del prodotto finito.

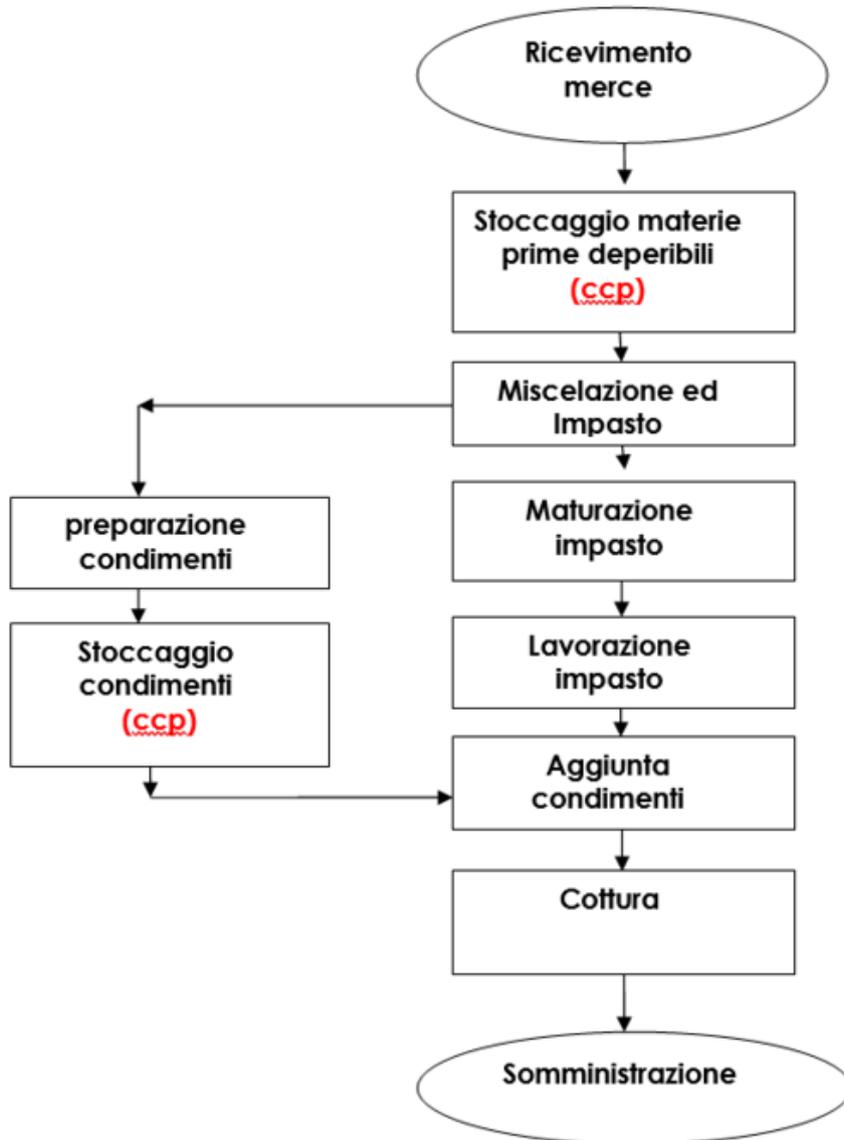
Il diagramma di flusso è indispensabile per la fase successiva, cioè quella di analisi del rischio la quale viene condotta su ogni singola fase consentendoci di individuare se un pericolo rappresentato dalla presenza di:

- agenti biologici: elevata quantità di microorganismi o di infestanti,
- agenti fisici: corpi estranei, come frammenti di vetro, pietre, unghie, ecc
- agenti chimici: residui di detersivi, disinfettanti ecc...

Gli eventi sopra descritti potrebbero manifestarsi o meno.

I punti in cui un pericolo **si può manifestare con elevata probabilità** vengono configurate come **CCP (punti critici di controllo)** sui quali si costruiscono delle procedure ad Hoc volte a mantenere, prevenire, eliminare o ridurre il rischio rilevato.

Esempio di diagramma di flusso e definizione dei ccp in un ristorante con pizzeria.



Dall'analisi del diagramma di flusso sopra riportato, è possibile individuare due CCP:

- Stoccaggio Materie Prime Deperibili;
- Stoccaggio condimenti;

in questi punti la probabilità della presenza di batteri è molto elevata; lo stoccaggio refrigerato ed il **monitoraggio della temperatura di conservazione**, la quale deve essere compresa tra 0 / +4°C, ci consente di mantenere a livelli di accettabilità la carica batterica di partenza e quindi di gestire tali fasi in sicurezza.