



HACCP Autocontrollo igienico

Che cos'è

Già l'ex-DLgs 155/97 attuale D.LGS_193/07 è il documento base per l'attività di autocontrollo igienico nei pubblici esercizi e nelle industrie alimentari, oggi integrato con "pacchetto igiene" Regolamenti (CE) 852/04, 853/04, 854/04.

Prevede che: "il responsabile dell'azienda alimentare debba garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari, siano effettuati in modo igienico".

La norma **UNI 10854:1999** è il documento normativo di riferimento in ambito nazionale per la realizzazione di un **sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodo HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Tale metodologia è oggi la più diffusa per **valutare i rischi e i pericoli legati alla sicurezza igienica** dei prodotti e dei processi e per stabilire adeguate **misure di controllo**.

Punti chiave

Il metodo HACCP si basa su un **approccio** alla sicurezza alimentare di tipo **preventivo, sistematico e documentato**.

Un gruppo interdisciplinare descrive il **prodotto** e le sue **fasi di lavorazione** e ne identifica la **destinazione d'uso**.

Il fulcro della metodologia HACCP è:

- L'individuazione di **punti di controllo critici (CCP)**;
- il **monitoraggio e la gestione** dei **CCP** secondo quanto riportato nel Manuale HACCP;
- L'individuazione di opportuni **indicatori** (temperatura, pH, tempo,...);
- L'individuazione di **limiti critici** di intervento;
- L'individuazione di **livelli di sicurezza**;
- la predisposizione del **piano di interventi correttivi**.

Iter di certificazione

Prevede:

- la formulazione di **un'offerta economica**;
- la stipula di un **contratto** di certificazione;
- l'invio da parte dell'organizzazione ad un ente di certificazione della domanda di certificazione e del Manuale HACCP;
- la **visita di valutazione** in azienda da parte di esperti di settore;
- il rilascio del **certificato** e iscrizione dell'Organizzazione negli elenchi appositi.

Si può anche ipotizzare di effettuare il sistema HACCP in qualità senza certificarsi e di rimandarlo in seguito all'occorrenza.

I vantaggi:

- sicurezza** su tutte le tappe della filiera alimentare circa la correttezza delle operazioni e



soprattutto il rispetto di quanto previsto dal D.LGS_193/07 sulla sicurezza e igiene degli alimenti;

- garanzia dei servizi offerti al consumatore finale, con tutela della salubrità dei prodotti alimentari;
 - eventuale proiezione di tali servizi in base agli standard di qualità
 - Rendere visibile **l'impegno** dell'Organizzazione **nella gestione della prevenzione dei pericoli igienico-sanitari**, impegno che va oltre il semplice rispetto della legislazione vigente.
 - Dotarsi di **un'efficace strumento** per tenere sotto **controllo il processo produttivo** e, attraverso l'evidenza dei punti di controllo critici, pianificarlo al meglio.
 - Utilizzare **l'approccio "preventivo" alla gestione dei pericoli** per il controllo dei processi produttivi all'interno di un sistema di gestione più complesso, quale ad esempio il Sistema Qualità.
- svantaggi:**
- Un maggior costo qualora tali servizi non fossero recepiti correttamente e con il dovuto spirito da parte degli addetti al lavoro.
 - Assunzione di autorità e corretto svolgimento dei compiti assegnati nei confronti degli utenti
 - Possibilità di interventi da parte degli organi di controllo ufficiale con relativa chiusura dell'attività qualora tali mansioni non fossero svolte idoneamente, eventuali sanzioni pecuniarie e/o penali laddove applicabili.