



Il sistema H.A.C.C.P.

Applicazione del metodo HACCP e i “Sette principi dell’autocontrollo

Principio 1 – *Analisi dei pericoli*

Il primo principio descrive da dove il gruppo di lavoro per l'HACCP dovrebbe iniziare: ovvero identificare i potenziali pericoli associati ad una fase di lavorazione.

Il pericolo evidente e palesemente manifesto andrebbe rimosso (es. imperfezione di una attrezzatura, del locale, mancanza di requisiti igienico-sanitari, regolarità dei fornitori, del personale, dei sistemi di sanificazione, ecc.). Tale ispezione andrebbe condotta periodicamente per verificare che il sistema procede sicuro.

Pertanto, si elabora un elenco dei passi del processo, cioè viene predisposto un *diagramma di flusso* (diagrammi di flusso) delle varie fasi lavorative, dall'arrivo delle materie prime al prodotto finito.

Principio 2 – *Identificazione dei punti critici di controllo (CCP critical control points)*

Elaborati i vari diagrammi di flusso, il gruppo per l'HACCP identifica tutti i rischi che potrebbero verificarsi in ogni stadio (dal prodotto grezzo alla lavorazione, al confezionamento, e alla conservazione fino al consumo) e descrive le misure preventive per il loro controllo.

I rischi possono essere di natura biologica (esempio: un microorganismo), chimica (esempio: un pesticida), o fisica (esempio: frammenti di vetro).

Quando sono stati descritti tutti i rischi e tutte le azioni preventive, il gruppo per l'HACCP definisce i punti dove il controllo è Questi punti, critici per la sicurezza del prodotto. Sono definiti CCP ovvero punti critici di controllo.

Esempi di CCP

I punti critici spesso ricorrono nelle varie procedure dell'HACCP sono:

- igiene personale degli operatori e degli addetti alla gestione e manipolazione del cibo
- igiene degli impianti
- trasporto del cibo
- catena del freddo e conservazione dei cibi

In particolare, riguardo quest'ultimo punto, due sono gli aspetti critici controllabili nel processo: il pH, cioè il grado di acidità dei cibi, e la temperatura. La *Tabella* (Tabella temperature) allegata da' indicazioni precise sulle temperature a cui i cibi devono essere mantenuti e i massimi tempi di conservazione. Inoltre, per



consentire una buona conservazione sia dei surgelati che degli alimenti freschi che devono essere conservati a basse temperature, il protocollo HACCP prevede che vengano utilizzati, soprattutto nella grande distribuzione e nella grande ristorazione, frigoriferi dotati di appositi strumenti che registrano un innalzamento della temperatura e quindi consentono di valutare l'interruzione della catena del freddo.

Principio 3 – Definizione dei limiti critici

Per ogni punto critico si devono stabilire preventivamente i parametri di misura e gli intervalli di tolleranza. Ad esempio, per un cibo precotto vanno predeterminate la temperatura minima e massima di cottura ed il tempo di permanenza sufficiente a garantire l'eliminazione dei microbi. I limiti critici descrivono la differenza tra il prodotto sicuro e non, al punto critico di controllo. Spesso questi coincidono con un parametro misurabile (esempio la temperatura).

Principio 4 – Definizione del sistema di monitoraggio dei CCP

Il gruppo per l'HACCP dovrebbe dettagliare i requisiti di controllo per mantenere ciascun punto critico di controllo entro i suoi limiti critici. Questo implicherà di predisporre procedure per il monitoraggio dei punti critici e di specificare le azioni di controllo unitamente alla frequenza e alle responsabilità. Ad esempio: indicare come, con quale strumento e da chi vada controllata la temperatura di cottura.

Principio 5 – Definizione delle misure correttive

Stabilire l'azione correttiva da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è sotto controllo e indicare quali misure vadano prese nel caso si accerti che non siano stati rispettati i limiti prefissati.

Ad esempio: descrivere la procedura per lo smaltimento o il riciclo del prodotto cotto male.

Le azioni correttive e le responsabilità devono essere specificate per essere implementate. Questo comprenderà azioni volte a riportare il processo sotto controllo e azioni per la gestione della produzione ottenuta mentre il processo era fuori controllo.

Principio 6 – Definizione di procedure di verifica del sistema

Stabilire una procedura di verifica per confermare che il sistema HACCP sta lavorando efficacemente. Periodicamente andrà effettuato il riesame del sistema o in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d'attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

Ad esempio: allestire il registro delle verifiche periodiche del termometro che registra la temperatura di cottura.



Principio 7 – Documentazione

Tutti i dati devono essere conservati per dimostrare che il sistema HACCP è operativo, sotto controllo e che le azioni correttive appropriate sono state intraprese per qualsiasi deviazione dai limiti critici. Questo consentirà di dimostrare una produzione di prodotti sicuri.

Un'efficace raccolta di documentazione del sistema HACCP deve comprendere obbligatoriamente:

- il Piano di autocontrollo;
- il Piano di sanificazione;
- le check-list di controllo;
- formazione del personale;
- analisi effettuate.

A questa documentazione, può essere aggiunto tutto ciò che può dimostrare la validità del sistema approntato (esempio: certificati di conformità delle attrezzature, dei fornitori, rintracciabilità delle materie prime, schede tecniche dei prodotti utilizzati per le procedure di sanificazione, ecc.)

Riepilogando, possiamo dire che l'attuazione del Sistema HACCP chiede di:

- a. descrivere: definire le azioni da eseguire e redigere un piano
- b. fare: eseguire ciò che è stato stabilito
- c. verificare: valutare la corretta attuazione di quanto attuato
- d. dimostrare: conservare la documentazione di quanto è stato realizzato.

Ognuno dei 7 punti elencati deve essere supportato da basi scientifiche: vanno dunque citate le fonti di provenienza delle considerazioni esposte.

Per approfondimenti e informazioni inviare un messaggio per posta elettronica a: info@scienzadellalimentazione.it