



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

Cenni storici

Il sistema Haccp è stato inizialmente sviluppato nei primi anni 60 nell'ambito dei programmi spaziali americani. La NASA aveva la necessità di fornire agli astronauti alimenti esenti da pericoli di tossinfezione alimentare. I metodi di controllo della qualità allora in vigore, basati su piani statistici di campionamento, non erano in grado assicurare un rischio sufficientemente basso. Per questo, la Pillsbury Company (l'azienda che produceva il cibo per i programmi spaziali) ed i U.S. Army Natick Research Laboratories svilupparono uno strumento di controllo dei processi che potesse fornire un approvvigionamento sicuro del cibo e come verifica dell'intera catena produttiva alimentare nei centri della NASA, in modo da garantire agli astronauti alimenti esenti da contaminazioni.

Il concetto di Haccp, sviluppato allora, era basato sul principio della prevenzione, e faceva uso di un metodo basato su 3 principi essenziali:

- l'identificazione dei pericoli;
- la determinazione dei punti critici di controllo di ogni pericolo identificato;
- la preparazione di un sistema di monitoraggio dei CCP individuati.

La Pillsbury presentò tale metodologia nel 1971 in USA, alla Conferenza nazionale sulla sicurezza alimentare. Successivamente, le principali aziende iniziarono ad adottare il nuovo sistema anche per la preparazione di alimenti non destinati ai voli spaziali, come ad esempio quelle produttrici di cibo in scatola.

Nel 1985, il National Research Council (NRC) dell'Accademia Nazionale delle Scienze USA pubblicò una serie di articoli, che raccomandavano l'adozione della metodologia Haccp in tutte le aziende alimentari. A seguito delle raccomandazioni del NRC, negli Stati Uniti fu costituito il NACMCF (National Advisory Committee on the Microbiological Criteria for Foods) che sviluppò ulteriormente la metodologia Haccp, portando i principi da 3 a 7.

Successivamente, verificata l'efficace del sistema, tutti i maggiori organismi internazionali per la salute dell'uomo stabilirono che il sistema HACCP è il migliore sistema di controllo disponibile al giorno d'oggi. Parallelamente, verso la fine degli anni '80, la Commissione Codex Alimentarius iniziò il processo che portò allo sviluppo di una norma internazionale sull'HACCP. Nel 1993 il Codex pubblicò le "Guidelines for the Application of the HACCP System".

Nel 1993, il Consiglio della Comunità europea emana la direttiva 93/43/CEE del 14 giugno 1993 sull'igiene dei prodotti alimentari, recepita in Italia con il Decreto legislativo 26 maggio 1997 n.155.



Nello sviluppo della Sicurezza Alimentare, l'HACCP oggi gioca un ruolo importante e si afferma così come un nuovo metodo scientifico ed oggettivo per la prevenzione ed il controllo dei pericoli connessi alla produzione di alimenti, pertanto viene applicato anche alle Aziende del settore alimentare.

Oggi nell'Unione Europea, Stati Uniti, Canada e altre nazioni l'applicazione di HACCP è obbligatoria.

Che cos'è l'H.A.C.C.P.

Il termine HACCP è acronimo di: "Hazard Analysis and Critical Control Points" che tradotto in italiano vuol dire: Analisi dei rischi e controllo dei punti critici

L'HACCP è un sistema, una metodologia usata per verificare l'igiene e la sicurezza del prodotto alimentare garantendo la salubrità dalle materie prime fino al prodotto finale seguendo l'intero ciclo produttivo.

Il metodo HACCP correttamente applicato si basa su dati scientifici e

- consente di identificare e prevenire i pericoli di contaminazione del cibo;
- agevola i controlli delle autorità con l'ordinata raccolta dei dati di produzione;
- indica responsabilità precise del produttore o del fabbricante;
- agevola le aziende in una onesta competizione sul mercato.

Il metodo HACCP impone al responsabile dell'industria di 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 stessa norma prevede che il responsabile della industria alimentare debba individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici

In sintesi, si può affermare che è un sistema di prevenzione che il responsabile dell'Azienda deve mettere a punto individuando una serie di misure preventive e correttive per l'eliminazione di possibili fonti di contaminazione.

Dato che è la stessa Azienda a definire i criteri di controllo, l'H.A.C.C.P. è chiamato anche il "sistema di AUTO-CONTROLLO".



Finalità del sistema HACCP

Il sistema H.A.C.C.P. ha modificato la concezione di controllo degli alimenti un tempo basata sull'analisi del prodotto finito (metodo "reattivo"), ad un sistema incentrato sull'individuazione, nell'ambito di tutta la filiera alimentare, delle possibili fonti di contaminazione e la messa a punto di misure preventive e correttive (metodo "proattivo"). Pertanto l'assicurazione degli aspetti igienico-sanitari di un alimento non derivano più soltanto da un controllo sul prodotto in fase di vendita, comunque saltuario e limitato dalla campionatura effettuata nell'ambito delle ispezioni degli organi di controllo, ma sono correlati con una vigilanza continua (monitoraggio) sul processo produttivo.

La finalità del sistema "autocontrollo" non è più quella di intervenire sulle non conformità rilevate, ma quella di prevenirne le cause di insorgenza, prima che si verifichino gli eventi negativi e, in ogni caso, di applicare sempre le opportune azioni correttive in modo da minimizzare i rischi sanitari.

I metodi per ottenere il risultato desiderato hanno finalità di istituire un sistema di autocontrollo documentato nel quale ognuno sia in ogni momento in grado di dimostrare di avere operato in modo da ridurre al minimo i suddetti rischi.

Il sistema H.A.C.C.P. è obbligatorio per le Aziende alimentari

Con la Direttiva 93/43 CEE "Igiene dei prodotti alimentari" del Consiglio del 14/6/93 sull'igiene dei prodotti alimentari, l'Unione Europea ha emanato disposizioni comuni per garantire il consumatore europeo sull'igienicità dei prodotti alimentari.

La UE ha stabilito una nuova legislazione e nuove regole sulla sicurezza dei cibi; dopo la "Direttiva sull'Igiene e le Sostanze Alimentari", il Regolamento UE 178/2002 si pone l'obiettivo di assicurare un elevato livello di sicurezza ai consumatori ed estende il vincolo dell'applicazione del metodo HACCP al settore primario e alla produzione di mangimi, introducendo tra l'altro l'obbligo della rintracciabilità e nuovi concetti relativi alla nozione di rischio e di prevenzione.

Nell'anno 1997, l'Italia recepisce la Direttiva CEE ed emana il "Decreto Legislativo n°155" (D. LGS. 26 maggio 1997 n 155) che stabilisce l'obbligo di garantire la sicurezza igienica degli alimenti, mediante un sistema di autocontrollo, per tutte le "industrie alimentari"; con questo termine si intende "ogni soggetto, pubblico o privato, con o senza fini di lucro che esercita una o più delle seguenti attività: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari".



Il sistema HACCP è esplicitamente prescritto dall'art. 3, comma 2, del decreto legislativo 155/97:

"Il responsabile dell'industria alimentare deve individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)"

Il D. Lgs. 155/97 è considerato una norma "trasversale", che pertanto non influenza o abroga norme specifiche per determinati prodotti alimentari, non ha introdotto nessuna nuova norma igienico-sanitaria, ma ha solo imposto un metodo di autocontrollo.

Chi deve applicare il sistema H.A.C.C.P.

Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza scopo di lucro, che nell'ambito della propria attività abbia un contatto diretto o indiretto con alimenti. Pertanto le fasi di applicazione del sistema H.A.C.C.P. riguardano:

- la preparazione
- la trasformazione
- la fabbricazione
- il confezionamento
- il deposito
- il trasporto
- la distribuzione
- la manipolazione
- la fornitura
- la vendita
- la somministrazione

Quindi l'applicazione del decreto interessa tutti i pubblici esercizi, i commercianti al minuto e all'ingrosso di generi alimentari, gli artigiani che producono e manipolano prodotti alimentari, gli autotrasportatori, nonché le aziende agricole qualora la vendita dei prodotti raccolti viene effettuata nella sede stessa dell'azienda o quando oltre alla raccolta si procede anche alla trasformazione (uva in vino, olive in olio) o al confezionamento, selezionatura e deposito dei prodotti.

Un elenco esemplificativo di attività interessate dall'HACCP viene di seguito riportato:

- Stabilimenti industriali



- Trasporto di prodotti alimentari
- Mense aziendali
- Mense scolastiche
- Esercizi di vendita al minuto di alimenti
- Circoli privati con somministrazione di alimenti
- Birrerie, paninoteche, pubs
- Laboratori di produzione di alimenti
- Attività di Agriturismo
- Distribuzione all'ingrosso di Alimenti
- Distribuzione al dettaglio di Alimenti
- Ristoranti
- Pizzerie
- Bar
- Fast food
- Gelaterie
- Feste e sagre con somministrazione di alimenti
- Commercio ambulante di alimenti

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