



Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAF
Enologo Anselmo Paternoster

Via Adriatica Foro, 7
66024 FRANCAVILLA AL MARE (CH)
Tel. 085-816903 – Fax. 085-816193
P.IVA.: 00339500696
e-mail: etcmil@virgilio.it
<http://www.enotecnochimica.it>

Sicurezza alimentare e piano HACCP

Per ogni Azienda che commercializza prodotti alimentari è obbligatorio attivare un processo di autocontrollo alimentare

Negli ultimi anni, in materia di igiene dei prodotti alimentari, la Comunità Europea ha emanato diversi richiami verso i Paesi membri, al fine di riconoscere a questa materia la giusta importanza nell'ambito della sicurezza per i consumatori.

Ciò è dovuto a vari fattori:

- aumento dei pasti effettuati in locali situati fuori dalle mura domestiche;
- miglioramento delle condizioni di vita legate alla nutrizione con conseguente aumento della sensibilità del consumatore nei confronti dell'igiene alimentare;
- maggiore velocità di circolazione delle informazioni con conseguente ricaduta negativa per l'immagine dell'Azienda che dovesse incappare in casi di intossicazione alimentare.

Per poter prevenire o individuare la contaminazione degli alimenti si rende necessario attivare una serie di azioni in modo tale che si possano tenere sotto controllo tutte le fasi costituenti la vita dell'alimento. Tale serie di azioni vengono protocollate e denominate come processo di autocontrollo alimentare.

Per ogni Azienda che commercializza prodotti alimentari riteniamo sia preferibile se non essenziale attivare un processo di autocontrollo alimentare. Facendolo, l'Azienda comunica sicurezza ai propri Clienti e si tutela da eventuali casi di intossicazione. Inoltre, il piano di autocontrollo può essere utilizzato come leva comunicativa nel promuovere una immagine positiva "pulita" della propria Azienda.

La Direttiva Igiene, emanata dal Regolamento CE n. 852/2004 e recepita dall'Italia con D.Lgs. n. 155/1996, individua grandi novità nell'ordinamento italiano. Vengono infatti elencati i tipi di controlli cui sottoporre gli alimenti.

Tali controlli vanno documentati, al fine di poter risalire facilmente al punto in cui si è verificato l'inconveniente che ha prodotto una contaminazione. Il protocollo HACCP consente anche di individuare le azioni correttive da apportare al processo.

La Comunità Europea, con l'intento di armonizzare la legislazione esistente negli Stati membri in materia di sicurezza e igiene degli alimenti, ha pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea n. 139 del 30 aprile 2004, la nuova legislazione alimentare. Questo regolamento, entrato in vigore il 1 gennaio 2006, precisa le tematiche sulla sicurezza alimentare e le modalità di attuazione del sistema HACCP.

La normativa si articola in quattro regolamenti che nel loro insieme prendono il nome di "pacchetto igiene":

- regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- regolamento CE n. 853/2004 sulle norme specifiche in materie di igiene per gli alimenti di origine animale;
- regolamento CE n. 854/2004 circa l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- regolamento CE n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità della normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

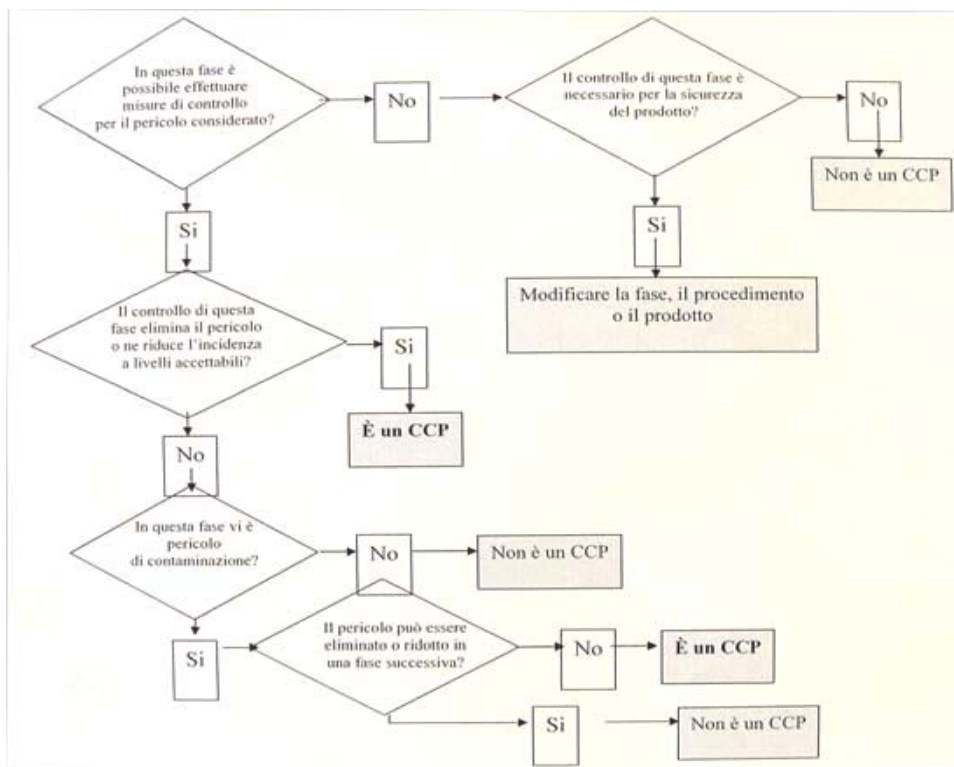
Il pacchetto igiene abroga e sostituisce tutte le direttive pre-esistenti e le normative da esse derivanti, in particolare la Direttiva 93/43/CEE in materia di autocontrollo degli alimenti.

Il sistema HACCP nasce nei paesi anglosassoni al fine di controllare e tenere sotto controllo i processi produttivi alimentari. Infatti l'acronimo HACCP significa Hazard Analysis and Critical Control Points. Si basa sul concetto che ogni processo produttivo presenta dei punti critici (PCC) nei confronti dei quali sia necessario operare un controllo. I punti critici sono i passaggi in cui può presentarsi la contaminazione degli alimenti, sono quindi questi passaggi che necessitano di un attento controllo.

I punti critici vengono controllati al fine di prevenire, eliminare o, se ineliminabile, ridurre il pericolo di contaminazione. I punti critici di controllo variano al variare del processo produttivo.

Il consulente per la sicurezza alimentare, nell'applicare il protocollo HACCP, individua i punti critici che debbono essere controllati e realizza uno strumento semplice di registrazione dei controlli effettuati per ridurre i problemi di igiene, a tutto vantaggio dell'efficienza aziendale.

Il processo per l'individuazione dei PCC viene schematizzato, al fine di ottenere un chiaro criterio di valutazione. A titolo di esempio viene proposto uno schema di valutazione di una fase del processo:



Dallo schema si evince la chiave dicotomica di lettura delle caratteristiche del processo.

Per ogni domanda si ha una doppia possibilità da seguire che porta, alla fine, alla determinazione positiva o negativa di un CCP.

Un CCP può essere la temperatura, il grado di acidità, la carica batterica dell'alimento, tutti fattori che devono essere confrontati con i valori ammissibili di legge. In caso di non conformità, si prevedranno misure atte a riportare i valori nel campo di ammissibilità. Qualora ciò non sia possibile, si provvederà ad eliminare quel CCP e a sostituirlo con un passaggio che permetta il rispetto delle condizioni di sicurezza.

L'HACCP non si limita all'analisi del prodotto alimentare, ma indaga anche su tutti quei fattori, detti orizzontali, che potrebbero determinare un'occasione di contaminazione.

Questi fattori sono:

- i locali di immagazzinamento e lavorazione;
- le attrezzature di lavoro;
- il personale che entra in contatto con i prodotti alimentari.

L'analisi del processo di produzione e/o di manipolazione degli alimenti permetterà di individuare i

CCP e di tenerli sotto stretto controllo attraverso il periodico monitoraggio degli stessi. Tutte le attività dovranno essere annotate su apposito registro e dovranno essere individuati, all'occorrenza dei responsabili di processo. Anche le non conformità saranno annotate in memoria di problematiche del processo utili per i successivi ravvedimenti.

L'HACCP necessita di una specifica formazione e informazione dei lavoratori, che essendo parte attiva del processo e potendo determinare, con il loro operato, la contaminazione degli alimenti, devono conoscere i processi, i CCP e le modalità operative.

La stesura di un piano di auto controllo non presenta schemi definiti a priori. Il suo impianto deve essere formulato di volta in volta, a seconda delle peculiarità dell'Azienda considerata.

Il piano deve comunque contenere dei requisiti minimi, con una base di dati sufficientemente ampia e le misure previste per tenere sotto controllo i punti critici individuati in Azienda.

Di seguito viene riportato un indice standard del piano di autocontrollo alimentare, contenente quei requisiti minimi necessari per una corretta analisi dei pericoli relativi alla contaminazione degli alimenti. Questa versione può essere facilmente adeguata ai diversi tipi di Azienda alimentare.

1. obiettivi del manuale e riferimenti normativi
2. analisi dell'attività aziendale
3. analisi dei locali aziendali
4. analisi delle attrezzature utilizzate
5. identificazione dei punti critici di controllo
6. piano di autocontrollo dei punti critici
7. Fornitori
8. procedure igieniche generali
9. controllo materie prime in entrata
10. stoccaggio materie prime
11. buona prassi igienica
12. piano di pulizia, sanificazione e disinfestazione
13. procedure per lo smaltimento dei rifiuti
14. procedure di manutenzione delle attrezzature
15. formazione del personale in materia di igiene alimentare
16. procedure di verifica

Si ricorda che la realizzazione del piano di autocontrollo alimentare non esaurisce gli adempimenti previsti dalle norme vigenti. Il piano rappresenta la base su cui costruire il sistema di igiene alimentare, mettendo in atto tutti i controlli previsti ed evidenziandoli attraverso la corretta compilazione del piano. Potrebbe verificarsi la mancata annotazione di non conformità sul piano, tale mancanza sarebbe un danno per la verifica dell'igiene alimentare in quanto le non conformità contribuiscono all'individuazione dei punti in cui la gestione dell'alimento presenta delle criticità. È inoltre da tener presente che non esiste l'Azienda perfetta, in cui non esistono criticità e non conformità, e questo è risaputo anche da parte di chi è adibito ai controlli che, nel vedere un piano privo di non conformità, potrebbe ravvisare una non corretta gestione dello stesso e potrebbe dubitare della veridicità dei registri.

Infine, il piano di autocontrollo alimentare deve essere periodicamente revisionato ogni qualvolta si modificano le condizioni di lavoro o si introducono in Azienda nuovi processi lavorativi.