

HACCP

La procedura di “Analisi di pericolo e controllo di punto critico” (HACCP) è un sistema di approccio alla identificazione, valutazione e controllo dei pericoli nel campo della produzione di alimenti.

Il Decreto Legislativo n. 155 del 26 maggio 1997, prevede che tutte le industrie alimentari ed ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che eserciti una o più attività quali la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita e la somministrazione di sostanze alimentari, debba garantire la sicurezza igienica degli alimenti avvalendosi di un sistema di autocontrollo basato sui principi *HACCP* (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Viene quindi esteso a tutta la filiera alimentare l’obbligo di predisporre, applicare e mantenere un piano di autocontrollo, che rappresenta uno strumento aziendale utile a garantire la salubrità degli alimenti attraverso un controllo di tipo preventivo, organizzato e non casuale.

Con l’approvazione del Regolamento n. 178/2002 si rende obbligatoria la rintracciabilità’ perseguendo un obiettivo comunitario di sicurezza e qualità.

A differenza delle direttive UE, che indicano una “direzione” agli Stati europei e che devono poi essere recepite, un Regolamento è un atto normativo emanato dalla U.E. che ha immediata applicazione in tutti i territori dell’U.E. senza necessità di un ulteriore intervento normativo di recepimento da parte dei legislatori nazionali.

Dal 1° gennaio 2005 si applicano gli articoli 11, 12 e da 14 a 20 del **Regolamento CE 178/2002**. In particolare, la norma dell’articolo 18 sulla rintracciabilità. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime, e pertanto, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo. Inoltre, a tutela dei consumatori, l’articolo 16 prevede che l’etichettatura, la pubblicità e la presentazione degli alimenti o mangimi, compresi la loro forma, il loro aspetto o confezionamento, i materiali di confezionamento usati, il modo in cui gli alimenti o mangimi sono disposti, il contesto in cui sono esposti e le informazioni rese disponibili su di essi attraverso qualsiasi mezzo, non devono trarre in inganno i consumatori.

L’articolo 19 impone invece che se un operatore del settore alimentare ritiene che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l’alimento non si trova più sotto il suo controllo immediato, deve avviare immediatamente le procedure per ritirarlo dalla vendita e informarne le autorità competenti.

Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

Con l'entrata in vigore dei Regolamenti 852 e 853 si ribadisce l'importanza della formazione di tutti gli addetti che manipolano prodotti alimentari.

Manuali di corretta prassi igienica

La necessità di controllo delle procedure di produzione si concretizza nella predisposizione di *Manuali di corretta prassi igienica*, che hanno lo scopo di facilitare l'applicazione delle misure di autocontrollo. Tali manuali sono elaborati dai settori dell'industria alimentare e dai rappresentanti di altre parti interessate, quali autorità competenti e associazioni dei consumatori.

I manuali sopra citati possono essere elaborati anche dall'Ente nazionale italiano di unificazione (UNI).

Il Ministero della Sanità valuta la conformità alle leggi di tali manuali e, se li ritiene conformi, li trasmette alla Commissione Europea. Una volta approvati, tali manuali acquisiscono validità giuridica.

Principi basilari

Il sistema di analisi dei rischi definito HACCP si basa su pochi ma basilari principi:

1. *Valutare i potenziali rischi (qualsiasi contaminazione di natura biologica, chimica e fisica).*

Tale analisi consiste nella valutazione di tutte le procedure utilizzate nella produzione, distribuzione e utilizzo delle materie prime e dei prodotti per:

- a) identificare le materie prime potenzialmente pericolose;
- b) identificare le possibili fonti e gli specifici punti di contaminazione;
- c) valutare la possibilità che microrganismi possano sopravvivere o moltiplicarsi durante le fasi di lavorazione;
- d) stimare i rischi e la loro importanza.

2. *Individuare i punti in cui tali rischi possono verificarsi.*

Un *punto critico di controllo* è un'operazione in corrispondenza della quale è necessario realizzare una misura preventiva o un controllo tale che un determinato pericolo relativo alla sicurezza e integrità igienica dell'alimento in questione, sia prevenuto, eliminato o quantomeno ridotto a un livello accettabile. Si tratta quindi di qualsiasi punto, fase o procedura del processo in cui è possibile controllare elementi di tipo biologico, chimico o fisico.

3. *Decidere su quali punti critici individuati intervenire per evitare il rischio di contaminazione.*

Tutti i criteri di valutazione utilizzati dovrebbero essere specificati e documentati in modo chiaro, indicando eventualmente anche i limiti di tolleranza.

4. *Individuare ed applicare le procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici.*

La scelta delle procedure dipende da diversi fattori (compresi i costi), ma deve in ogni caso garantire un'elevata sicurezza circa l'efficacia del controllo.

5. *Riesaminare periodicamente l'analisi dei rischi, i punti critici e le procedure di controllo.*

Il monitoraggio implica osservazioni e misurazioni sistematiche. Il monitoraggio deve permettere di poter adottare misure correttive in caso di situazioni sfuggite al controllo.

Devono quindi essere adottate adeguate misure correttive nel caso in cui il monitoraggio indichi che i criteri stabiliti per la sicurezza e la qualità non sono stati raggiunti.

6. *Determinare il sistema di gestione della documentazione.*

La verifica può essere effettuata dallo staff che si occupa del controllo o dal personale dei servizi di sanità pubblica o da altre agenzie di regolamentazione.

Sebbene la fase di avvio di una tale procedura possa risultare dispendiosa in termini di tempo e di risorse, essa risulterà senz'altro utile ai fini di una maggiore sicurezza e salubrità degli alimenti, e permetterà di snellire i tempi ed i costi di ispezione. Il monitoraggio dei punti critici risulta infatti meno costoso e più efficace rispetto alle analisi di campioni e all'ispezione degli impianti di trattamento.

I settori all'interno dei quali vanno ricercati i punti critici sono:

- a) le materie prime utilizzate e la loro conservazione;
- b) le procedure di trattamento degli alimenti;
- c) il tipo di utilizzazione del prodotto finito.

Il sistema HACCP può essere applicato sia a prodotti lavorati in laboratori artigianali sia in impianti industriali tecnicamente avanzati.

Requisiti

Il Decreto Legislativo n. 155 del 1997, recependo la Direttiva europea 93/43, oltre ad indicare il sistema HACCP come misura di autocontrollo necessaria per la produzione di alimenti, elenca anche, in allegato, i requisiti che devono possedere i locali in cui avviene la produzione.

Tali requisiti possono risultare utili anche per la stesura del piano di autocontrollo.

Requisiti per i locali

Le direttive emanate dal Consiglio delle Comunità Europee indicano, in allegato alla parte legislativa, quali devono essere i requisiti dei locali in cui sia svolta attività di trattamento di alimenti:

Per tutti i locali, esclusi quelli mobili e/o temporanei è richiesto:

- che i locali siano mantenuti puliti e in buone condizioni;
- che la progettazione, costruzione e le dimensioni dei locali siano:
 1. tali da consentire un'adeguata pulizia e/o disinfezione;
 2. tali da impedire l'accumulo di sporcizia e il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle nei prodotti alimentari e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
 3. tali da consentire una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione durante le operazioni fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi di personale, ed escludendo agenti esterni di contaminazione quali insetti e animali nocivi;
 4. tali da fornire adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienici dei prodotti.
- che siano disponibili: un sufficiente numero di lavabi ad erogazione non manuale, indicati e collocati in modo adatto a lavarsi le mani; gabinetti disponibili in numero sufficiente, collegati ad un buon sistema di scarico e che non diano direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti;
- che i lavabi dispongano di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura;
- che si assicuri una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da permettere un accesso agevolato ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite e sostituite;
- che tutti gli impianti sanitari che si trovano nei locali dove si lavorano gli alimenti dispongano di buon sistema di aerazione naturale o meccanico;
- che nei locali sia presente una adeguata illuminazione, naturale o artificiale;
- che gli impianti di scarico siano adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari;
- che siano previste, ove necessario, installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

All'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati è richiesto:

- che i pavimenti siano mantenuti in buone condizioni, siano facili da pulire e, ove necessario, da disinfettare;
- che le pareti siano mantenute in buone condizioni, facili da pulire e disinfettare;

- che i soffitti e le attrezzature sopraelevate siano progettate, costruite e rifinite in modo tale che si eviti l'accumulo di sporcizia e sia ridotta la condensa e la formazione di muffe indesiderate e lo spargimento di particelle;
- che le porte siano dotate di superfici facilmente pulibili e disinfettabili, ove necessario;
- che i piani di lavoro, a contatto con gli alimenti siano mantenuti in buone condizioni e siano facilmente pulibili.

Se necessario, occorre prevedere opportune disposizioni per la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti, che devono essere in materiale resistente alla corrosione, facili da pulire ed avere una adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

Occorrono inoltre adeguate disposizioni per le necessarie operazioni di lavaggio degli alimenti.

All'interno dei locali mobili o temporanei (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati):

- devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere una adeguata igiene personale;
- le superfici a contatto col cibo devono essere in buone condizioni e facilmente lavabili e disinfettabili;
- devono essere previste opportune disposizioni per la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- devono essere previste adeguate disposizioni per la pulitura degli alimenti;
- devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei residui;
- devono essere disponibili impianti e attrezzature appropriati per il mantenimento del cibo a temperatura adeguata;
- i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

Requisiti per le apparecchiature

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e l'attrezzatura che vengono a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti puliti e:

- essere progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti;
- essere progettati e costruiti in materiale tale che, se sottoposti ad adeguata manutenzione, restino sempre assolutamente puliti e sufficientemente disinfettati a seconda degli scopi previsti;
- essere installati in modo da consentire una adeguata pulizia dell'area circostante.

Sanzioni

L'art. 6 del Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 (*Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore*) prevede che l'operatore che ometta di predisporre procedure di autocontrollo basate sul principio del sistema HACCP, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000,00 € a 6.000,00 €.

Aggiornamento al 07/07/2009