

HACCP? Qualche risposta

www.viten.net
da VITENDA 1999

Pier Stefano Berta

Cosa significa HACCP?

HACCP è la sigla che identifica la frase inglese "Hazard Analysis Critical Control Point". In Italiano si può tradurre come "Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di Controllo".

L'HACCP è un sistema che usa il buon senso nella gestione di un metodo per la sana produzione di alimenti e bevande.

Il sistema HACCP è stato progettato per identificare e controllare i pericoli che possono comparire in qualsiasi tappa di un processo di produzione di alimenti. Con la parola "pericolo" si identifica ogni cosa che possiede la capacità di causare dei danni al consumatore. I pericoli possono essere microbiologici, chimici o fisici.

I pericoli vengono identificati verificando ogni tappa del processo di produzione e rispondendo alla domanda: "Cosa può andar storto?" rispetto alla produzione di un alimento sano. Una volta data la risposta, si verifica dove si devono inserire i controlli del processo, in modo da bloccare i pericoli che possono causare problemi. Questi controlli costituiscono i Punti Critici di Controllo, cioè i CCP (Critical Control Points).

Lo scopo di produrre un alimento sano può essere quindi raggiunto verificando costantemente i CCP.

Come è nato l'HACCP?

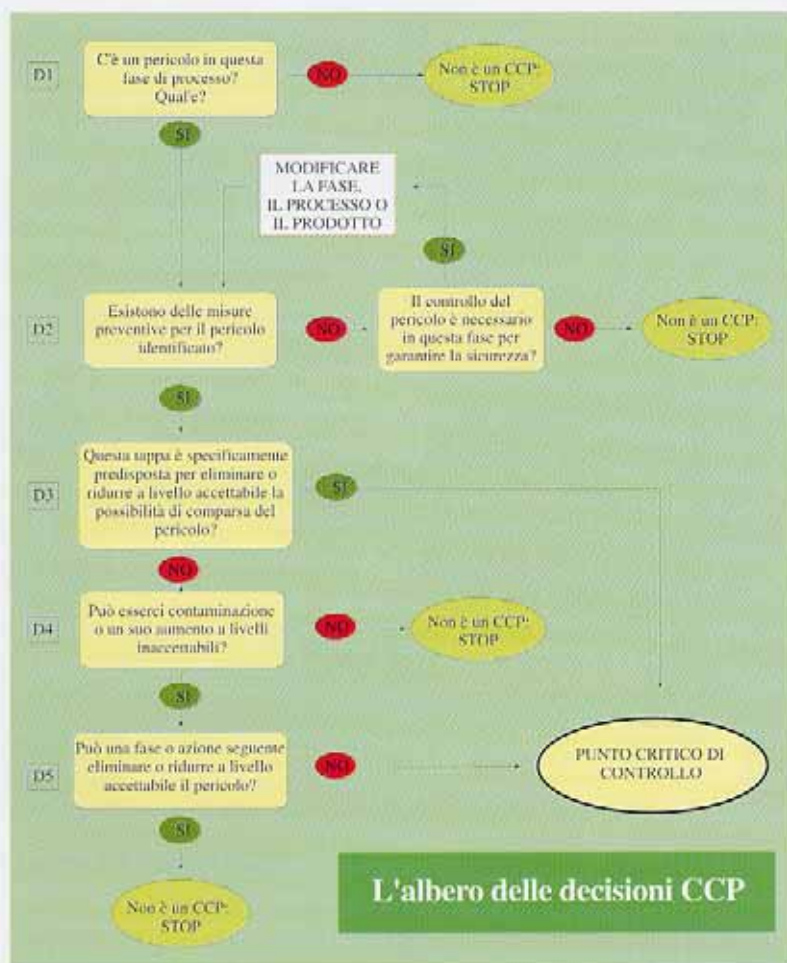
L'HACCP è stato sviluppato negli USA, all'inizio del programma di missioni spaziali umane, per poter assicurare la sanità del cibo degli astronauti. In seguito è diventato un sistema riconosciuto a livello internazionale per la gestione della sicurezza alimentare.

Oggi, l'HACCP viene applicato da società di ogni dimensione, in tutto il mondo.

L'HACCP è un obbligo legale per le cantine?

In Italia il DL 155/1997 ha reso obbligatori i principi sui quali si basa l'HACCP. A partire dal 28 giugno 1998 questi principi devono obbligatoriamente essere seguiti da tutti i produttori di cibi e bevande, quindi anche dalle cantine.

Tutti gli operatori dell'agroalimentare devono obbligatoriamente identificare ogni fase critica per la sicurezza alimentare, e assicurare che sia mantenuto un adeguato



livello di controllo. In altre parole, devono operare una gestione della sicurezza alimentare con un sistema basato sui principi dell'HACCP.

Quali sono i principi dell'HACCP?

Il Sistema HACCP si basa su sette principi accettati internazionalmente, che definiscono come sviluppare, costruire e mantenere in efficienza il sistema di gestione della sicurezza alimentare.

1. Identificare i pericoli e le misure per il loro controllo
2. Determinare i Punti Critici di Controllo (CCP) nei quali deve essere gestita la sicurezza alimentare
3. Stabilire i limiti critici che devono essere fissati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo.
4. Stabilire un sistema di verifica e controllo dei CCP
5. Stabilire le azioni correttive necessarie nel caso che il CCP vada fuori controllo
6. Stabilire delle procedure per verificare che il sistema HACCP stia funzionando correttamente
7. Stabilire una appropriata documentazione e delle corrette registrazioni.

Ci sono vantaggi nell'uso dell'HACCP?

Il vantaggio maggiore è quello di produrre alimenti sani.

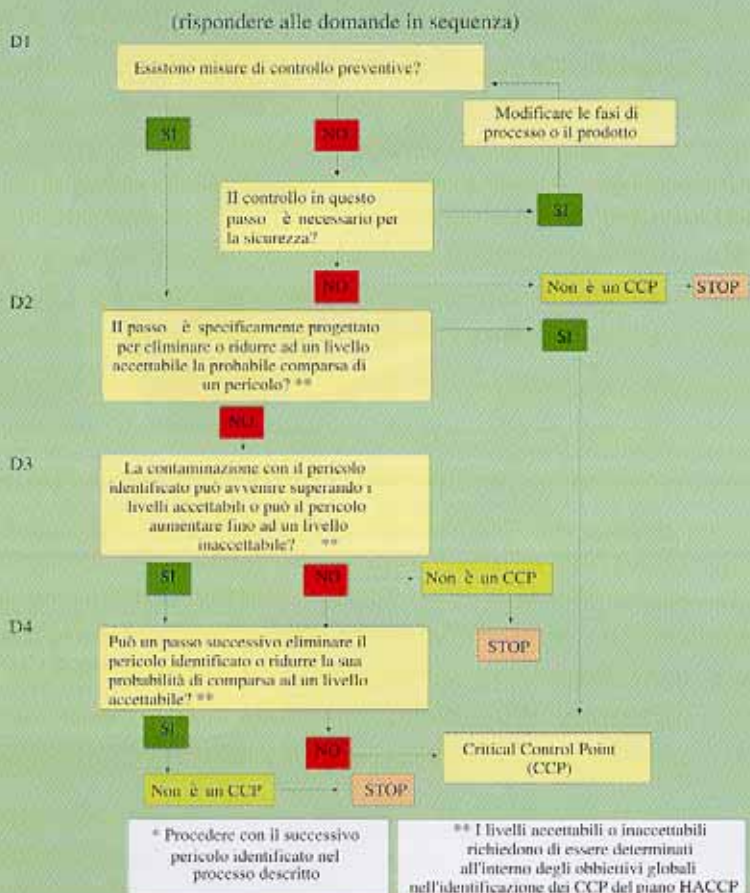
Vi sono però altri vantaggi:

- ✓ E' facile da capire e da usare
- ✓ E' in grado di prevedere i pericoli potenziali piuttosto che rimanere esclusivamente collegato all'esperienza dei problemi passati, quindi previene i problemi di sicurezza alimentare
- ✓ Focalizza le risorse economiche e l'attenzione sulle aree critiche
- ✓ Riduce l'importanza del controllo sui prodotti finiti ed è più efficiente dei sistemi di ispezione e schemi di controllo tradizionali
- ✓ E' applicabile ad aziende di tutte le dimensioni, ed in tutte le fasi della catena alimentare
- ✓ Aumenta la fiducia dei clienti sulla sicurezza delle operazioni
- ✓ Permette alle imprese alimentari di ottemperare ai loro obblighi legali di produrre alimenti sani
- ✓ E' un approccio sistematico allo sviluppo di un controllo efficiente

Sequenza logica per l'applicazione dell'HACCP

1. Riunire il Gruppo HACCP
2. Descrivere il prodotto
3. Identificare la destinazione d'uso
4. Costruire il diagramma di flusso
5. Confermare il diagramma di flusso sul sito
6. Elenicare tutti i potenziali pericoli
Condurre un'analisi dei pericoli
Considerare tutte le misure per controllare i pericoli identificati
7. Determinare i CCP
8. Stabilire limiti critici per ogni CCP
9. Stabilire un sistema di monitoraggio per ogni CCP
10. Stabilire le azioni correttive
11. Stabilire le procedure di verifica
12. Definire la documentazione e la registrazione dei dati

Esempio di albero delle decisioni per identificare i CCP



Chi è coinvolto nell'HACCP?

Tutto il personale è coinvolto in qualche area del sistema HACCP, ed è tenuto a farla funzionare bene, partendo dai dirigenti fino agli operatori le cui azioni hanno una influenza diretta sul prodotto.

I maggiormente coinvolti sono però il Gruppo HACCP e i Verificatori dei CCP.

I membri del Gruppo HACCP sono le persone che all'interno della società devono sviluppare insieme il Sistema HACCP. Vengono scelti sulla base della loro esperienza e della loro competenza e rappresentano diverse discipline, in modo che il Gruppo HACCP detenga le informazioni necessarie in tutte le aree che possono interessare la sicurezza alimentare dei prodotti.

I Verificatori dei CCP hanno l'importante ruolo di assicurare che i Punti Critici di Controllo operino correttamente per tutto il tempo di produzione dell'alimento. Si tratta di personale tecnico e può essere coinvolto in analisi di fattori quali il controllo della temperatura, o il funzionamento del pHmetro.

Come si configura un Piano HACCP?

Il Piano HACCP è un termine usato per descrivere i documenti e i moduli di registrazione che definiscono come la sicurezza alimentare deve essere gestita, seguendo le applicazioni dei principi HACCP.

In molti casi è semplicemente un registro che contiene tutte le informazioni generate dal Gruppo HACCP riguardo alla gestione della sicurezza alimentare per un certo particolare processo.

Esempio di uno schema di lavoro HACCP

1.	Descrizione del prodotto						
2.	Diagramma di flusso del processo						
3.	Elenco						
	Passo	Pericolo	Misure di controllo	CCP	Limite critico	Procedura di monitoraggio	Azione correttiva
4.	Verifica						

Come si prepara un Piano HACCP?

Per preparare un Piano HACCP, il Gruppo HACCP definisce per prima cosa il processo che deve essere osservato e ne costruisce un diagramma di flusso. Questo è una descrizione passo per passo di come viene preparato il prodotto e descrive in dettaglio come le materie prime e le tappe di processo sono collegate insieme.

Per ogni tappa nel diagramma di flusso, il Gruppo HACCP discute a proposito dei pericoli che possono apparire e delle misure che si possono usare per controllare i pericoli. Queste misure vengono definite "di controllo". Quando sono noti i pericoli e le misure preventive, il Gruppo HACCP inizia a identificare i CCP (Punti Critici di Controllo).

Se un CCP finisce fuori controllo, potrebbe nascere un inaccettabile rischio per il consumatore, quindi è necessaria una sua precisa gestione. La gestione viene compiuta utilizzando specifici limiti critici per ogni CCP.

I Limiti Critici sono i criteri che devono essere costantemente seguiti per avere un alimento sano. Esempi di questi criteri possono essere la temperatura di pastorizzazione, il pH, l'assenza di metalli contaminanti.

Il resto del Piano HACCP presenta come i CCP devono essere controllati ogni giorno, e quali sono le adeguate azioni correttive nel caso nasca un problema.

Come si mette in pratica un piano HACCP?

Mettere in pratica un Piano HACCP significa mettere in atto tutti i controlli essenziali per la gestione dei pericoli alimentari. A questo punto, è essenziale verificare i CCP in modo da essere certi che tutto continui a funzionare bene.

Entrano allora in gioco i Verificatori dei CCP. Sulla base del loro addestramento conducono le attività di verifica specificate nel Piano HACCP. Se il Verificatore nota una perdita di controllo nel CCP, allora assume le azioni correttive specificate, in modo da evitare che un alimento non sano raggiunga il consumatore. Queste azioni possono includere ad esempio l'informazione ad un responsabile superiore, oppure l'arresto della linea di produzione, o la quarantena del prodotto finito.

È importante che periodicamente si verifichi che il sistema HACCP operi in modo efficiente, come pianificato, e che tutto sia aggiornato. Il Sistema HACCP richiede di essere rivisto ogni volta che ci sono cambiamenti che possono coinvolgere la sanità alimentare, ad esempio quando si utilizzano nuovi ingredienti o nuove apparecchiature di processo.

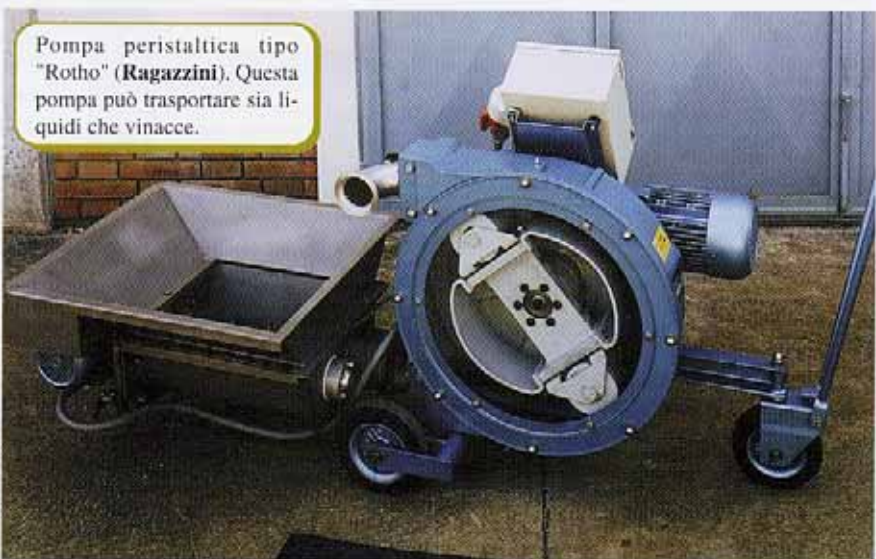
La costruzione e l'applicazione del Sistema HACCP assicurano che la gestione della sanità alimentare diventi parte della vita quotidiana, fornendo a tutti la fiducia che i cibi e le bevande sono fondamentalmente sani.

Pier Stefano Berta

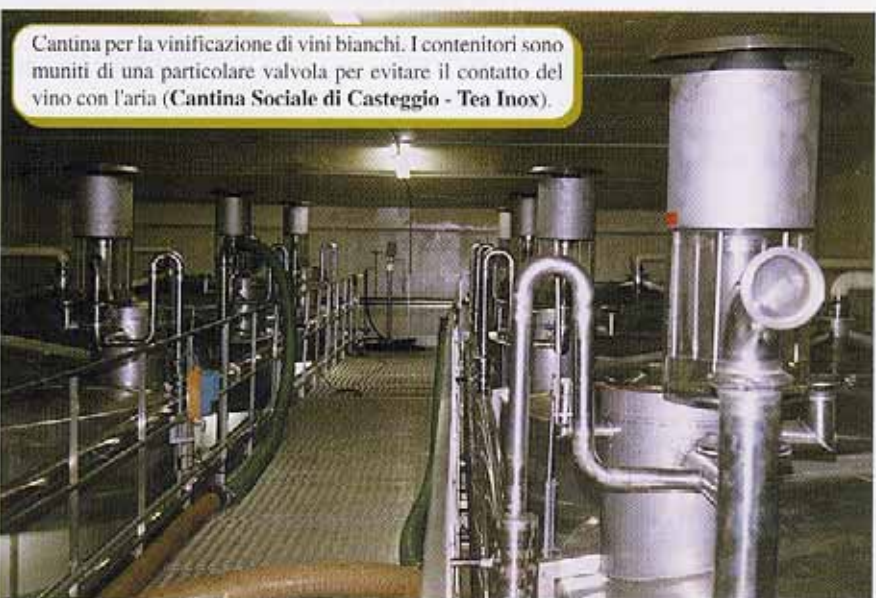
Direttore Distillerie F.lli Ramazzotti



Prelevacampioni di nuova concezione munito di braccio telescopico per operare su un ampio raggio con il minimo ingombro (RIMEAR). Questo strumento, indispensabile almeno nelle cantine di medie e grandi dimensioni, consente di prelevare con rapidità e in modo totalmente meccanizzato un campione di mosto rappresentativo del carico di uva conferito.



Pompa peristaltica tipo "Rotho" (Ragazzini). Questa pompa può trasportare sia liquidi che vinacce.



Cantina per la vinificazione di vini bianchi. I contenitori sono muniti di una particolare valvola per evitare il contatto del vino con l'aria (Cantina Sociale di Casteggio - Tea Inox).