

LEZIONE 10

U.D.A. 3: L'AUTOCONTROLLO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

IL SISTEMA HACCP

L'art. 3 della direttiva comunitaria sull'igiene delle derrate alimentari prevede quanto segue: "Le società del settore alimentare identificano qualsiasi aspetto della propria attività che è determinante per la sicurezza degli alimenti e provvedono a che siano stabilite delle appropriate procedure di sicurezza, che siano rese operative, rispettate e divulgate basandosi sui seguenti principi che sono stati utilizzati per elaborare il sistema HACCP (analisi dei rischi e controllo dei punti critici)".

Una lettura integrata dei principi indicati dalla direttiva e di quelli recepiti dal decreto consente l'individuazione dei **sette principi fondamentali** del sistema HACCP:

- 1) identificazione dei rischi (hazards);
- 2) determinazione dei "punti critici di controllo" (CCP);
- 3) definizione dei valori di soglia critici;
- 4) adozione di regole di monitoraggio e di valutazione;
- 5) attivazione di azioni correttive;
- 6) riesame periodico delle suddette fasi;
- 7) documentazione relativa al piano HACCP adottato.

Ciò significa che ogni responsabile di azienda alimentare deve:

- identificare ed elencare tutti i pericoli di natura biologica, chimica e fisica associati alla produzione degli alimenti in tutte le fasi della catena agroalimentare, dalla coltivazione/allevamento al consumo;
- valutare la probabilità che si verifichino i pericoli in questione ed identificare delle idonee misure di controllo e prevenzione finalizzate all'eliminazione o, quanto meno, alla riduzione dei rischi entro limiti accettabili;
- identificare le fasi del processo produttivo (punti critici di controllo o CCP) che devono essere controllate per eliminare o minimizzare la probabilità che i rischi si attualizzino, tenendo conto che un punto critico può essere situato a monte, in concomitanza o a valle di un punto di pericolo;
- stabilire i livelli e le tolleranze da rispettare per garantire l'effettivo controllo dei punti critici;
- identificare un sistema di monitoraggio che permetta di assicurare il controllo dei punti critici, nonché le azioni correttive da intraprendere quando si riscontra che un punto critico non è sotto controllo;
- riesaminare periodicamente ed in occasione di variazioni di processo o di attività l'analisi dei rischi, l'identificazione dei punti critici e le procedure di controllo e sorveglianza;
- predisporre una documentazione del piano HACCP adottato, relativa alle attività intraprese, alle registrazioni effettuate e ai suoi risultati (reports), da mettere a disposizione dei competenti organi di controllo.

In sintesi l'applicazione del sistema comporta l'adozione di un procedimento suddiviso in quattro fasi:

- analisi dei rischi (attraverso la sequenza: pericolo – frequenza – gravità – segnalazione – rischio);
- determinazione dei CCP e scelta delle opzioni di controllo;
- verifica;
- valutazione.

L'HACCP costituisce pertanto un sistema di controllo della produzione degli alimenti che ha lo scopo di garantire la sicurezza e la qualità di un alimento attraverso l'individuazione di potenziali rischi e delle misure preventive da adottare in funzione del loro controllo. I CCP costituiscono infatti una serie di "punti di osservazione" durante le varie fasi di preparazione dei cibi.

In una cucina costituiscono **punti di pericolo** e quindi fonte di rischio per l'insorgere di malattie di origine alimentare: la presenza di sostanze chimiche negli alimenti, l'uso di alimenti avariati o inadatti, la contaminazione crociata dei prodotti, la cottura e il riscaldamento scorretti, regimi di temperatura inferiori ai limiti di sicurezza, attrezzature sporche, manipolazione scorretta degli alimenti, scarsa igiene dei locali e del personale. Saranno pertanto da individuare come **CCP**: la fonte di approvvigionamento delle derrate, gli impianti di cottura, i piani di cottura, il sistema di cottura, gli impianti di refrigerazione, il rispetto delle temperature per la conservazione dei cibi, l'idoneità e l'igiene dei locali e delle attrezzature, il comportamento del personale etc.

Nella tabella che segue si sintetizzano i casi più comuni dei rischi derivanti dalla **contaminazione crociata** degli alimenti, così definita perché i microrganismi si trasmettono da un alimento ad un altro attraverso una matrice diversa da quella alimentare, come per esempio oggetti e superfici che quindi costituiscono CCP.

CCP dei rischi da contaminazione crociata	
Oggetti	Superfici
<p>Coltelli: utilizzati per lavorazioni diverse, senza ricorrere preventivamente all'uso di sterilizzatori</p> <p>Tritacarne: non sottoposto a lavaggio, subito dopo l'uso, e riutilizzato</p> <p>Affettatrice: usata indifferentemente per prodotti cotti e crudi (per esempio arrostiti e bistecche crude)</p>	<p>Piani di lavoro: indifferentemente utilizzati per prodotti crudi e cotti, o carni rosse e bianche, senza un lavaggio nel cambio di lavorazione</p> <p>Contenitori: utilizzati per alimenti diversi (per esempio carni cotte e crude) senza preventivo e accurato lavaggio</p>

IL CAMPO DI APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP

Sono tenute ad applicare l'autocontrollo mediante il sistema HACCP tutte le strutture in cui vengono trattati alimenti, dagli stabilimenti industriali ai laboratori artigianali, agli esercizi di vendita e di somministrazione (ristoranti e simili, esercizi di bar e caffetteria, gelaterie, centri di ristorazione collettiva, buffet di stazione, esercizi annessi agli stabilimenti balneari, imprese di catering e banqueting), alle unità mobili, ai punti di vendita sulle aree mercatali, alle strutture agrituristiche, ai punti di vendita in ambito di produzione nel settore agricolo.

I vantaggi del sistema HACCP sono di portata generale in quanto, se tale sistema viene applicato all'intera catena alimentare, esso sposta l'attenzione del problema sicurezza dal controllo finale di qualità all'assicurazione preventiva della qualità e quindi può ridurre i costi degli incidenti alimentari, diffondere fiducia sulla salubrità dei prodotti e di conseguenza facilitarne la commercializzazione.