

SICUREZZA ED IGIENE ALIMENTARE

Autocontrollo HACCP : analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo

FOOD SAFETY



SICUREZZA ED IGIENE ALIMENTARE

Autocontrollo HACCP : analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo

Il **Regolamento 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari stabilisce che gli operatori del **settore alimentare**, che intervengono in qualsiasi fase successiva alla produzione primaria, **debbano individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza** avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'**HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo)** è una metodologia che consente l'identificazione ed il controllo dei pericoli che possono inficiare la sicurezza igienica degli alimenti.

Il **sistema HACCP** introdotto **negli anni '60** negli USA per garantire la sicurezza degli alimenti destinati agli **astronauti della NASA**, è un metodo razionale e sistematico che consente di tenere sotto controllo tutte le operazioni che si succedono nella produzione, trasformazione, distribuzione, **manipolazione e somministrazione dei prodotti alimentari** evitando le possibili contaminazioni che compromettono la sicurezza igienica.

I principi sui quali si basa l'HACCP sono:

- analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;
- individuazione dei punti critici nel processo di lavorazione in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
- definizione delle decisioni da adottare nei riguardi dei punti critici individuati;
- riesame periodico, e in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia di attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

Con il team del Gruppo ECOSafety assistiamo il datore di lavoro nella predisposizione di tutte la **documentazione richieste dalla normativa sulla sicurezza alimentare:**

- Piano di autocontrollo (**Manuale HACCP**)
- Modulistica su cui registrare le attività di **monitoraggio**
- **Formazione** degli addetti
- Analisi **chimiche e microbiologiche** su alimenti e superfici