



Croce Rossa Italiana

CROCE ROSSA ITALIANA

WASH Team – Igiene in emergenza

Corso A2-10 logistica da campo

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points

Giuseppe Bolzoni
Emergency Manager
Croce Rossa Italiana





“HACCP: Analisi del rischio e controllo dei punti critici”



E' un protocollo
(ovvero un insieme di procedure),
volto a prevenire le possibili
contaminazioni degli alimenti

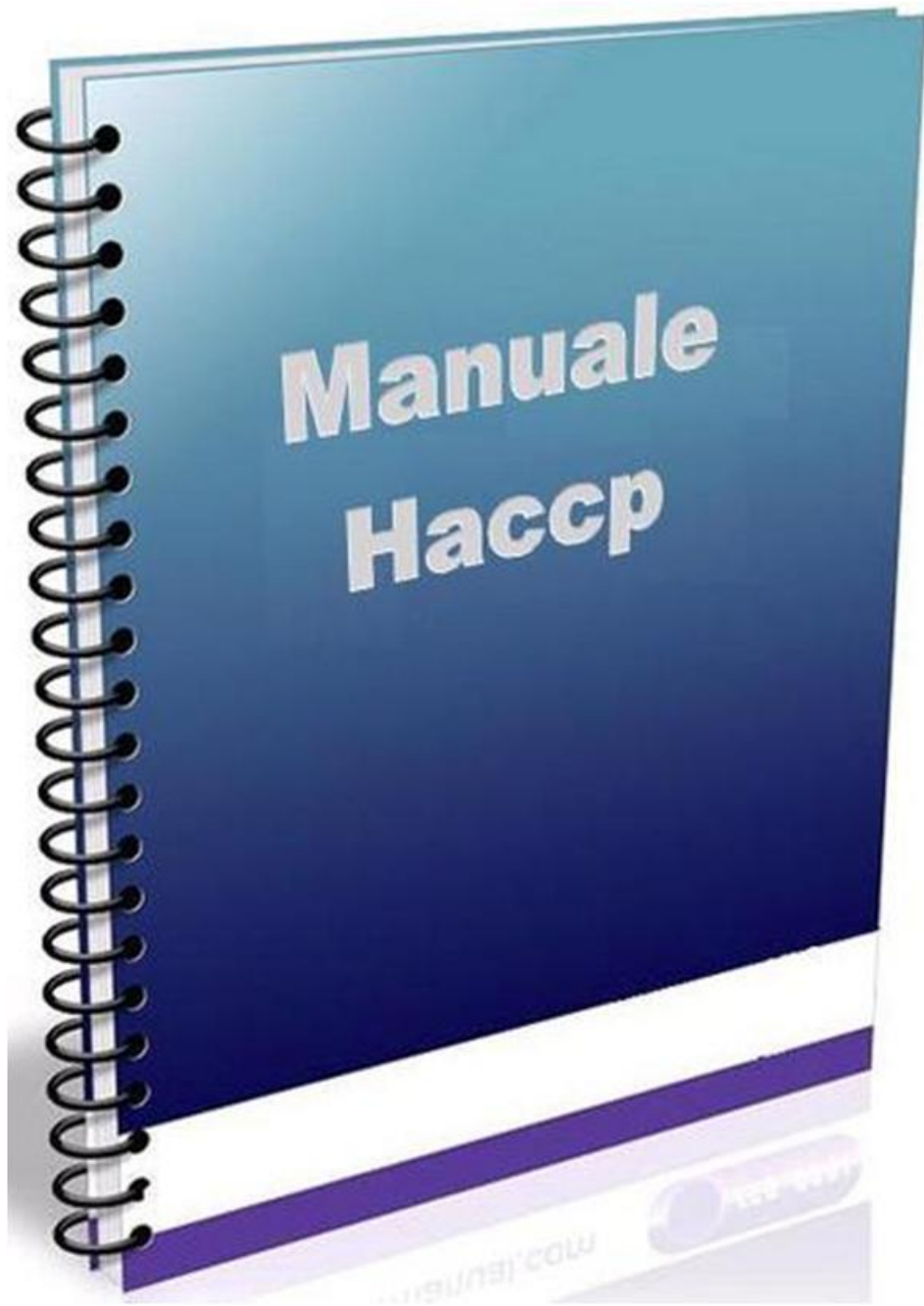
Il sistema HACCP venne ideato negli anni sessanta negli Stati Uniti, con l'intento di assicurare che gli alimenti forniti agli astronauti della NASA non avessero alcun effetto negativo sulla salute o potessero mettere a rischio le missioni nello spazio.



Il sistema HACCP è stato introdotto
in Europa con la
Direttiva CEE 43/93 del 1993

Tale direttiva è stata adottata
dall'Italia con il decreto legislativo
n° 155 del 26 maggio del 1997

Regolamento CE 852/2004



Articolo 5

Gli operatori del settore alimentare predispongono e mantengono una o più procedure permanenti basate sui principi HACCP

Il sistema HACCP ha introdotto il concetto di prevenzione.

Questo sistema consente di individuare i possibili pericoli di contaminazione legati alla preparazione degli alimenti e consente di individuare quelle fasi del processo dove è possibile con maggior efficacia controllare il pericolo, cioè eliminarlo o ridurlo a un livello accettabile (Punto critico di controllo CCP)

Per esempio: la distribuzione di prodotti surgelati, dove la temperatura di conservazione non deve salire oltre i -18 C° , rimanendo costante dalla produzione alla consumazione. Questo sistema, messo a punto principalmente per i produttori di alimenti, si può applicare anche alla preparazione e alla distribuzione dei pasti durante le emergenze.



I principi del sistema HACCP

I punti fondamentali del sistema dell'HACCP, la cui applicazione nelle aziende alimentari è diretta a fare in modo che gli alimenti non siano causa di danno alla salute del consumatore, sono identificabili in:

- ✓ **7 principi**, che prima della loro applicazione devono essere preceduti da
- ✓ **5 attività preliminari.**

Si tratta, quindi, di mettere in pratica dodici passaggi chiave secondo uno schema ben specificato.

ATTIVITÀ PRELIMINARI

1

- Formazione dell' HACCP - team (Formazione del gruppo di lavoro che svilupperà il piano autocontrollo)

2

- Descrizione del prodotto (descrivere in modo dettagliato tutti i prodotti che si vogliono offrire alla clientela)

3

- Identificazione della destinazione d'uso e definizione della tipologia del consumatore finale

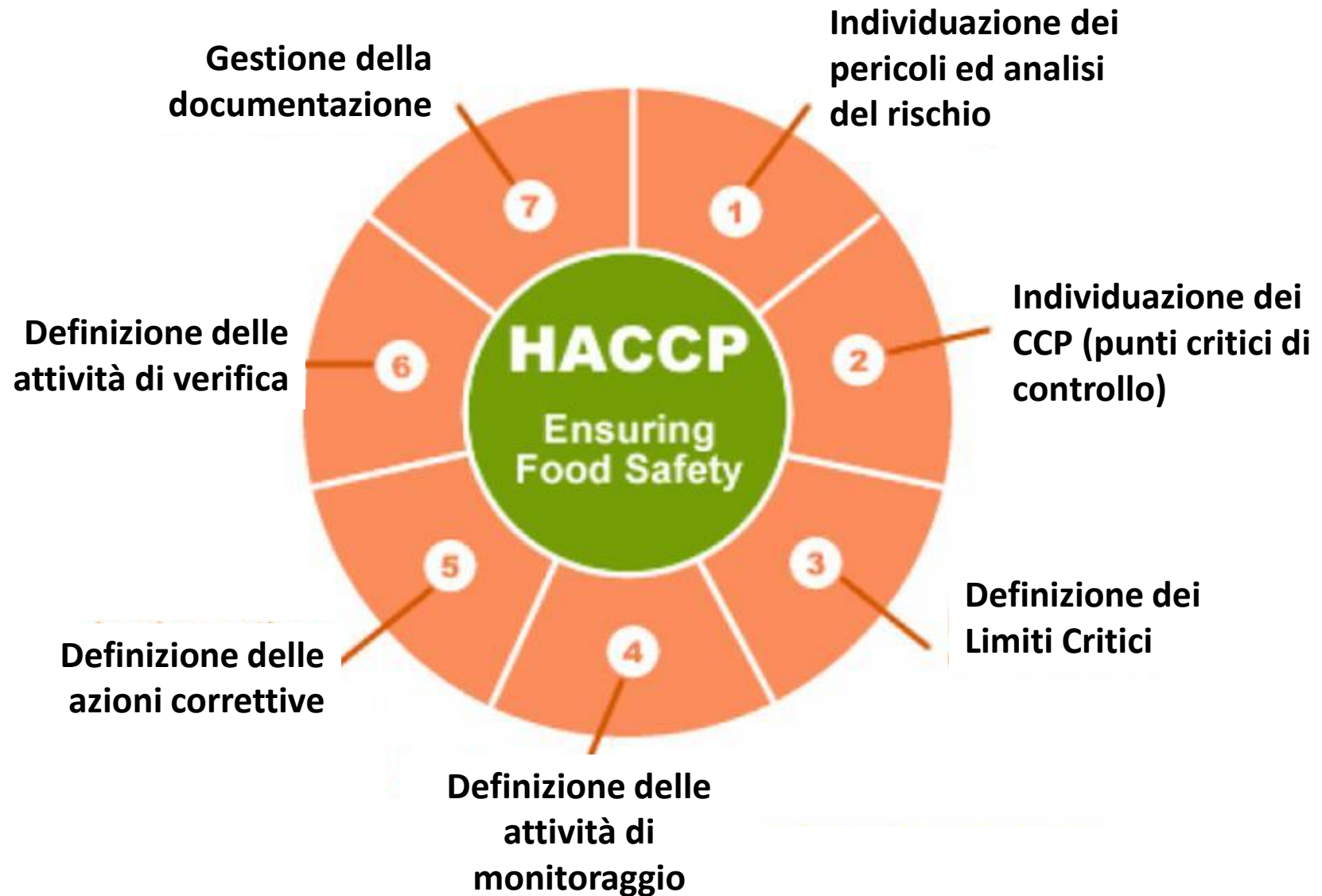
4

- Costruzione del diagramma di flusso (descrivere le fasi del progetto di produzione delle preparazioni gastronomiche)

5

- Verifica del diagramma di flusso (controllare sul posto che quanto scritto corrisponda alla verità)

I sette principi dell'HACCP



Principio 1

(Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio)

Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi, dalla coltura o allevamento al processo, alla produzione e distribuzione fino al consumo. Valutare le probabilità che il rischio si verifichi e la gravità dell'eventuale danno ed identificare le misure preventive per il suo controllo. I pericoli che attentano alla sicurezza del prodotto possono essere classificati in fisico-chimici e biologici.



I contaminanti degli alimenti possono essere di natura:

✓ Fisica

Chiodi, vetri, insetti (vivi o morti), pezzi di legno e qualsiasi altro corpo estraneo.

✓ Chimica

Antiparassitari, metalli pesanti, residui di contaminanti ambientali, ecc.

✓ Microbiologica

Salmonella, Campylobacter, Listeria, E. Coli, ecc.



**QUANTO SICURO
È IL CIBO CHE
MANGI?**



Dal produttore al piatto,
rendi il tuo cibo sicuro

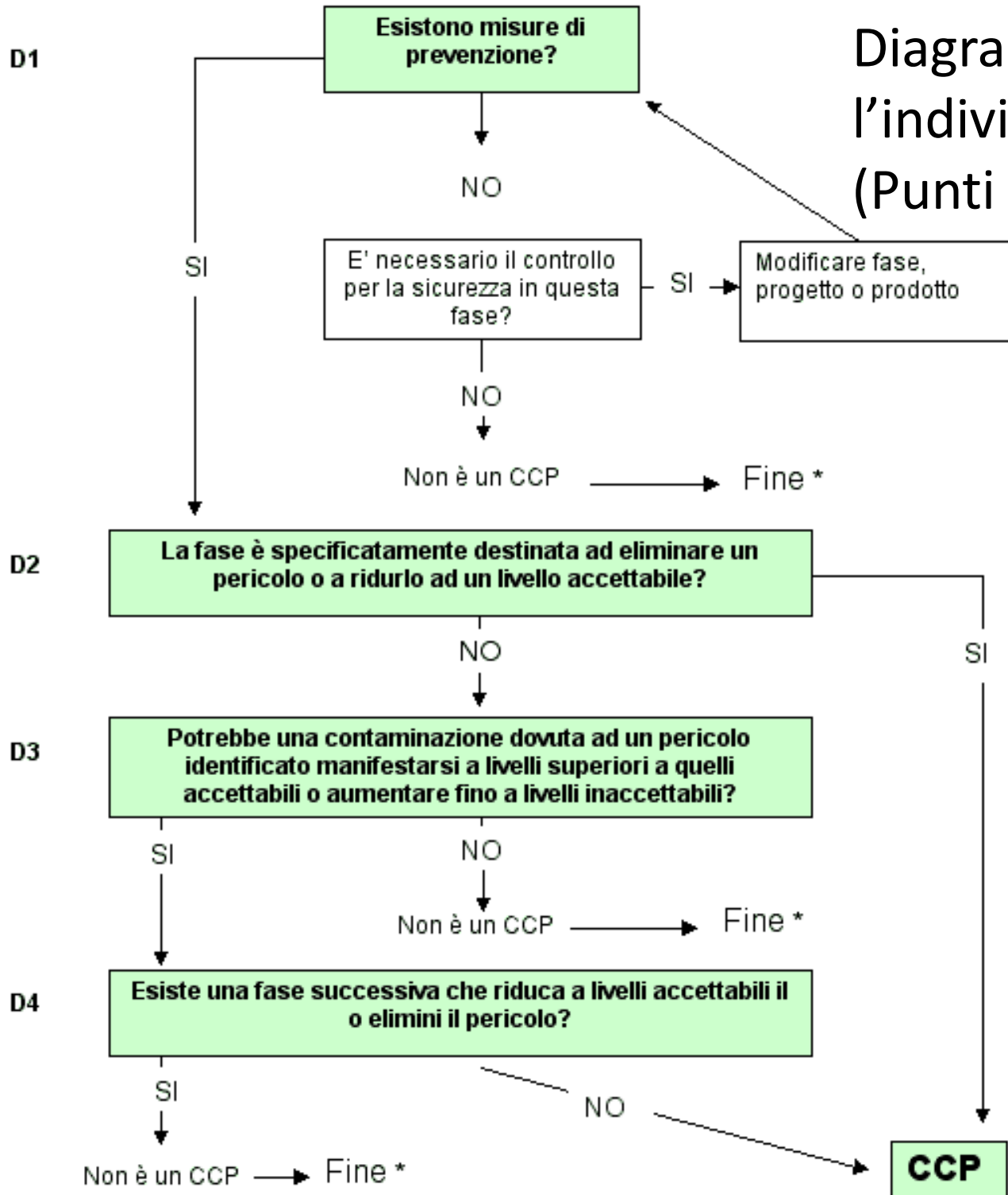
Principio 2: individuazione dei CCP (punti critici di controllo)

Identificare le fasi che devono essere controllate, o ancor meglio "gestite", al fine di eliminare i rischi o minimizzare la probabilità del loro verificarsi (punti critici di controllo). Una fase rappresenta ogni stadio di produzione e/o manipolazione degli alimenti, comprendenti la produzione primaria, la loro ricezione e trasformazione, la conservazione, trasporto, vendita e uso del consumatore.



HACCP

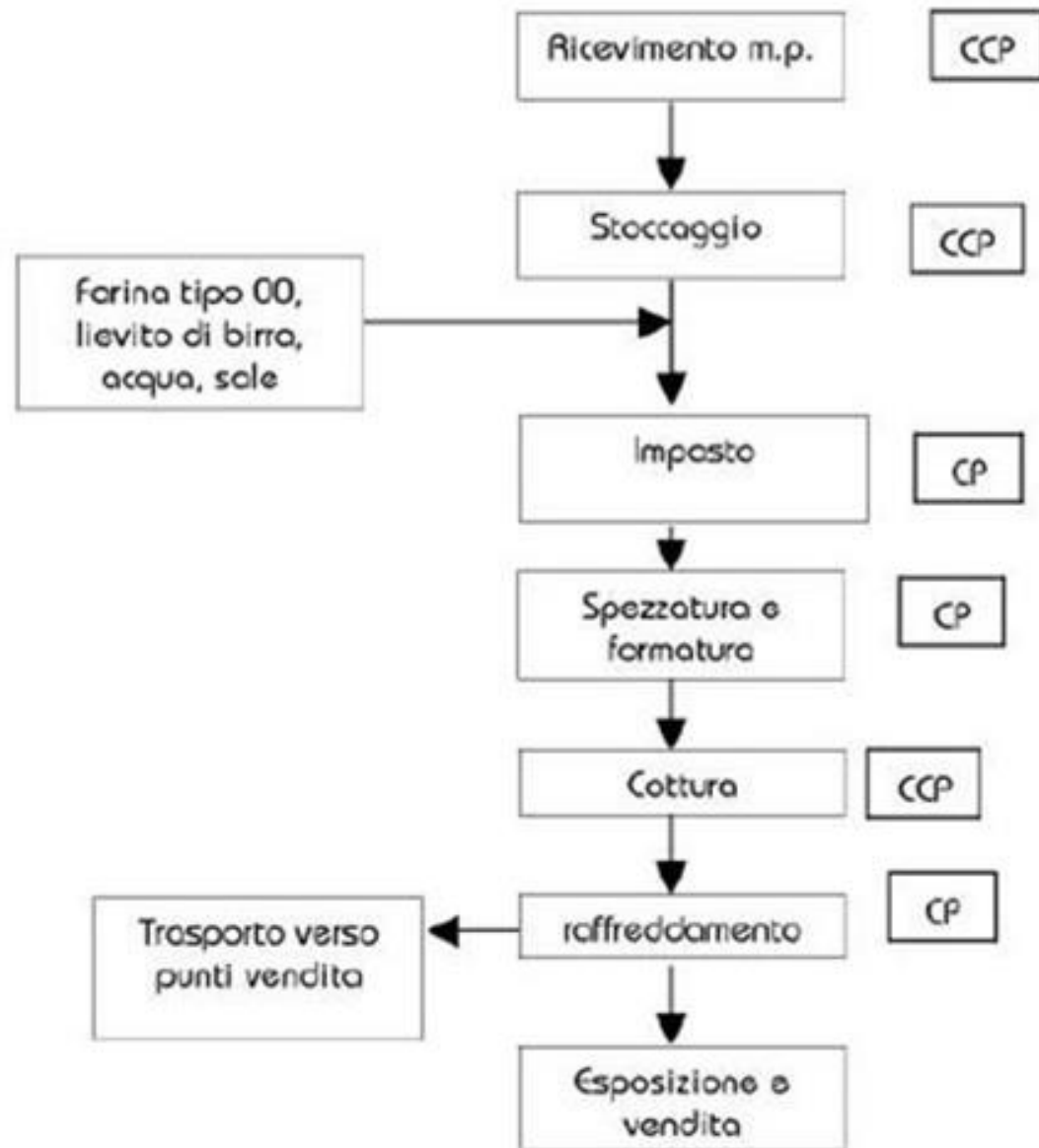
Diagramma di flusso per l'individuazione dei CCP (Punti Critici di Controllo)



In verde le quattro domande che ci dobbiamo porre per individuare i CCP

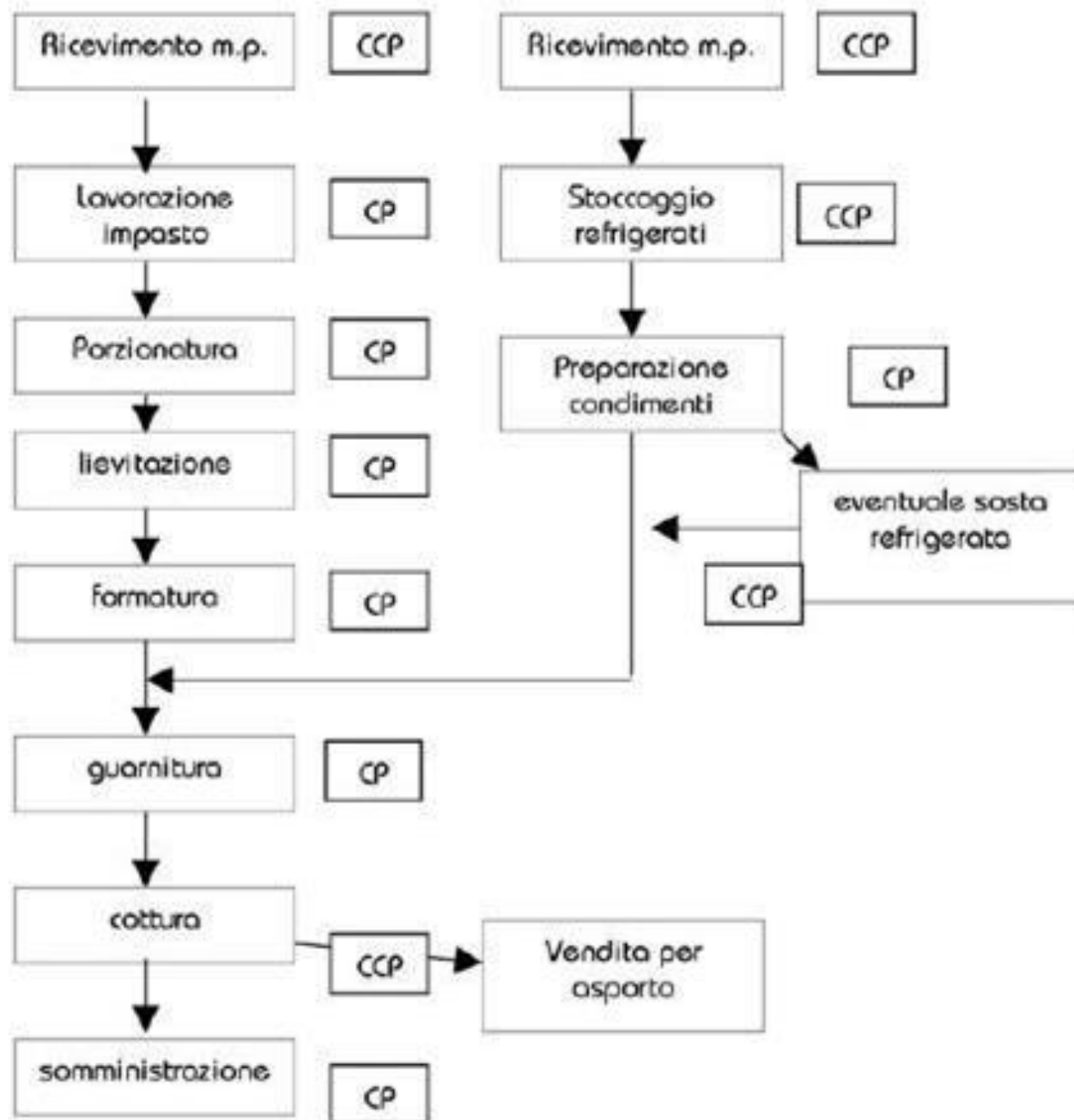
Panificio	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Doc. MA-3 sistema haccp Revisione: Data:
<i>Sistema HACCP</i>		

3.3.1 produzione pane



Esempio di diagramma di flusso per la produzione del pane in un panificio

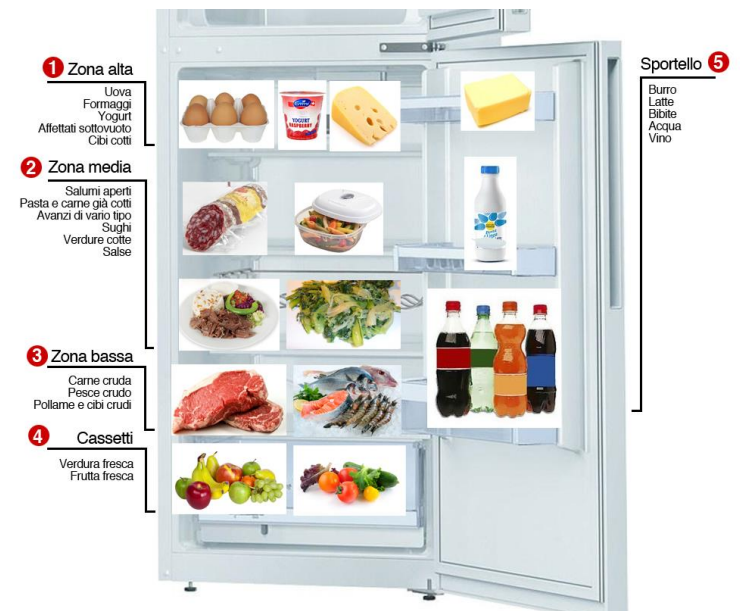
3.3.5 diagramma di flusso produzione pizze



Principio 3 (Definizione dei Limiti Critici)

Stabilire i limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo. In pratica, limite critico è quel valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità.

I limiti critici sono desunti da quelli di legge, ove presenti, oppure da GMP (good manufacturing practices), nel senso che possono derivare dall'adozione di una pratica igienica di lavorazione.



Principio 4 (Definizione delle attività di monitoraggio)

Stabilire un sistema di monitoraggio che permetta di assicurarsi il controllo dei CCP tramite un test, oppure con osservazioni programmate. Il sistema di monitoraggio sarà, quindi, costituito dalle rilevazioni, in momenti definiti, di un determinato parametro che deve permanere entro un limite critico stabilito.



Principio 5 (Definizione delle azioni correttive)

Stabilire l'azione da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è sotto controllo. Le azioni correttive, meglio dette "trattamenti", richiedono sia le azioni di trattamento delle "non conformità", che la revisione del sistema per eliminare la possibilità che la deviazione dei parametri prefissati possa verificarsi nuovamente.



Principio 6 (Definizione delle attività di verifica)

Stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente.

FOGLIO DI LAVORO HACCP							
Materie Prime	Pericoli	Misure Preventive	Parametri per i CCP	Limiti critici	Valori soglia	Procedure di monitoraggio	Azioni Correttive
Fase	Pericoli	Misure Preventive	Parametri per i CCP	Limiti critici	Valori soglia	Procedure di monitoraggio	Azioni Correttive

LA SCHEDA PER IL PUNTO CRITICO DI CONTROLLO

FASE	Conservazione prodotto surgelato
PERICOLO	Contaminazione da microrganismi
SOGLIA DI ALLARME	-18°C ± 3
SORVEGLIANZA	Controllo quotidiano temperatura
MISURE DA ADOTTARE IN CASO DI ALLARME	Chiudere il banco frigorifero; eliminare il difetto; in caso di scongelamento eliminare il prodotto.
RESPONSABILITA'	Si indica solo se diversa dal titolare
DOCUMENTAZIONE	Si indicano i registri previsti

(CHECK RECORD)

SCHEDA 4: controllo temperature

Mese: **.maggio** Anno: **.2005**

Frigorifero o cella: N° ..3.....

Giorno	Temperatura °C	Il Responsabile
1	+3	firma
2		
3		
4		
5		
6		
7		

Principio 7 (Gestione della documentazione)

Stabilire una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazioni.

(CHECK RECORD)

SCHEDA 3: Rapporto di non conformità

Dati di identificazione del prodotto "NON CONFORME"

N° Bolla o fattura	Descrizione del prodotto e ditta fornitrice	Data di arrivo	Quantità
0234	Pomodori Pelati (Cirio)	3/1/05	200 kg (conf. Da 2550 g)

Motivo della non conformità: confezioni con presenza di ammaccature

Data: 03 gennaio 2005



In pratica

- Perchè lo faccio?
- Come lo faccio?
- Chi lo fa?
- Quando lo faccio?
- Faccio esattamente ciò che ho scritto?
- Ciò che faccio funziona?
- Cosa faccio quando non funziona?

**SEMPLICEMENTE: SCRIVI QUELLO CHE FAI E
FAI QUELLO CHE HAI SCRITTO.**

Principale legislazione alimentare

- ✓ Reg. Ce 178/2002 che stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA con sede a Parma) e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, (Rintracciabilità);
- ✓ **Reg. Ce 852/2004 Igiene dei prodotti alimentari**
- ✓ Reg. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- ✓ Reg. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- ✓ Reg. 882/2004 relativo ai controlli intesi a verificare la conformità in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Principale legislazione alimentare

- ✓ Reg. Ce 1953/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- ✓ Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, modificato dal Reg. Ce 1441 del 2007;
- ✓ Reg. CE 1169/2011 informazioni sugli alimenti ai consumatori



RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Manuale di corretta prassi operativa della ristorazione - Gastronomia, Gelateria, Pasticceria redatto dalla FIPE Federazione Italiana pubblici esercizi;

Regione Puglia Assessorato alle politiche della salute – Corso di formazione per la sicurezza alimentare a cura di A. Carenza, R.Carlà, B. Curci, D. De Carlo, A.Errico, R.Licci, G. Miccolis, O.Mongelli, G.Rosa,F.Longo,

Manuale di buone pratiche di Igiene per le microimprese alimentari – Regione Lombardia, istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Ubertini;

ATS di Milano Città Metropolitana – Corso Allergie e intolleranze Alimentari – Dr.ssa Armondi Elena Dipartimento di Prevenzione Medica – SIAN.



Grazie per l'attenzione