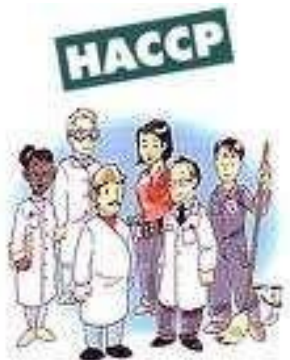




Formazione del personale addetto in industrie alimentari



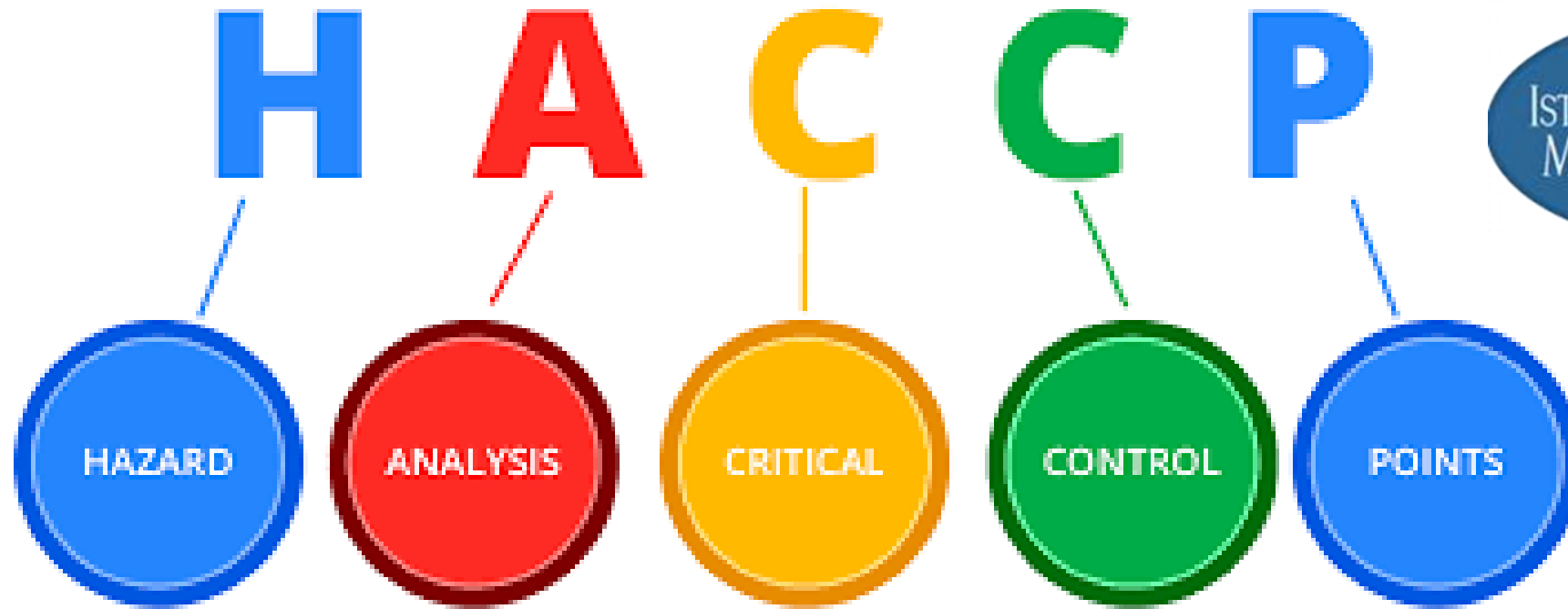
PROGRAMMA DEL CORSO

HACCP – I° - III° e IV° U.F.

- 1) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;
- 2) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione;
- 3) Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP;*
- 4) Approvvigionamenti materie prime.
- 5) Tecniche di Conservazione degli alimenti.
- 6) Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale.
- 7) Metodi e tecniche di Individuazione e Controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

* Argomento di questa lezione





Hazard Analysis Critical Control Points

Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici



HACCP

Sistema di autocontrollo obbligatorio utilizzato dalle aziende del settore alimentare a livello internazionale per la sicurezza alimentare

Autocontrollo: insieme delle procedure di controllo che ogni operatore della filiera è tenuto a garantire in base alle normative vigenti

Sicurezza alimentare: Insieme di azioni atte a garantire la salubrità di un alimento e offre la garanzia che un alimento non causerà un danno al consumatore e/o operatore del settore alimentare



Storia HACCP

1960: la NASA sviluppa un programma di sicurezza alimentare

1993: la Comunità Europea indica l'HACCP come metodo di sicurezza ed elabora la direttiva 93/43/CE

1997: l'Italia recepisce la direttiva 93/43/CE con il d.lgs n°155 e con essa il metodo HACCP

2004: Pacchetto igiene - insieme di regolamenti europei applicati dal 1 gennaio 2006 che sostituiscono il d.lgs 155/97



PACCHETTO IGIENE

- **Reg. N° 852/2004**

(Norme generali di igiene dei prodotti alimentari)

- **Reg. N° 853/2004**

(Norme specifiche di igiene degli alimenti di origine animale)

- **Reg. N° 854/2004**

(Norme specifiche sui controlli ufficiali sui prodotti di origine animale)

- **Reg. N° 882/2004**

(Controlli ufficiali su mangimi, alimenti, salute e benessere animale)



Quali sono le novità?



- La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti è dell'operatore
- Qualunque operatore che abbia a che fare con produzione, trasformazione e distribuzione deve conoscere e rispettare i Reg. del pacchetto igiene
- L'operatore deve garantire che tutte le fasi soddisfino i requisiti di igiene
- Definizione di un piano di autocontrollo – documento specifico per ogni attività basato sui principi dell'HACCP

Sviluppo del piano di autocontrollo del sistema HACCP



5 FASI PRELIMINARI e 7 PRINCIPI

Elaborato dall'OSA (operatori del sistema alimentare) in collaborazione con più figure professionali, anche esterne all'azienda stessa, che possiedano conoscenze e competenze multidisciplinari



Garanzia e tutela della salute dei consumatori intermedi e finali

FASI PRELIMINARI



- 1. Mandato della direzione:** la direzione deve fornire adeguato supporto e risorse necessarie (investimenti, personale e tempo) per l'applicazione del piano.
- 1. Formazione del Gruppo di Lavoro (HACCP team):** OSA + figure professionali anche esterne
- 1. Descrizione del prodotto:** considerare attentamente la composizione, gli ingredienti, gli additivi e le sostanze allergeniche presenti o potenzialmente presenti, l'etichettatura, le modalità di conservazione (shelf life) e identificazione della destinazione d'uso del prodotto finale
- 1. Costruzione del diagramma di flusso:** costruzione schematica del processo e dello schema d'impianto in modo chiaro, logico e consequenziale, considerare tutte le principali fasi del processo produttivo preso in esame nel piano
- 1. Verifica sul posto del diagramma di flusso e dello schema d'impianto:** deve corrispondere alla realtà

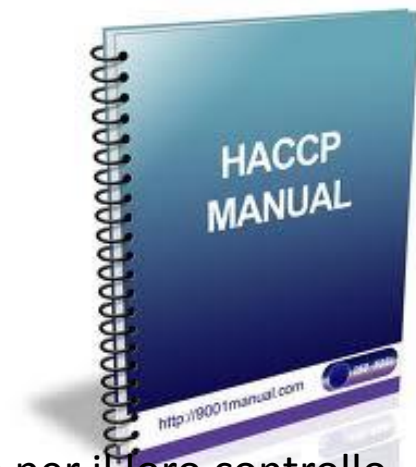
I 7 PRINCIPI DELL'HACCP



- 1) Identificare ogni **pericolo** che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- 2) Identificare i **punti critici di controllo** nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- 3) Stabilire, nei punti critici di controllo, i **limiti critici** che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- 4) Stabilire ed applicare **procedure di sorveglianza** efficaci nei punti critici di controllo;
- 5) Stabilire le **azioni correttive** da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- 6) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per **verificare l'effettivo funzionamento** delle misure di cui alle lettere da 1) ad 5);
- 7) **predisporre documenti e registrazioni** adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da 1) a 6).



Glossario - definizioni

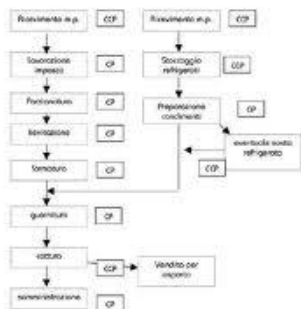


- **HACCP**: sistema che identifica specifici rischi e misure per il loro controllo.
- **Principi** : in base all'art. 5 del Reg. 852/04 sono 7
- **Diagrammi di flusso**: è la rappresentazione schematica, per mezzo di un diagramma, di una determinata linea produttiva, con chiara individuazione delle diverse fasi che la compongono.
- **Monitoraggio**: sistema di controllo di ciascun punto critico attraverso osservazioni e/o registrazioni di dati;
- **Documentazione**: manuale aziendale di autocontrollo (descrizione dei flussi, schede di monitoraggio e dichiarazioni fornitori)



MANUALE DI AUTOCONTROLLO Sistema HACCP		Doc. 18013 sistema hotel revisione C Data
--	--	---

3.3.5 diagramma di flusso produzione pizza



TERMOMETRO DA CUCINA

Glossario - definizioni



- **Pericolo**: un qualsiasi agente che per sua natura è in grado di provocare un danno.
- **Analisi dei pericoli**: sistema che identifica i pericoli, dove possono svilupparsi ed individua le misure di sorveglianza per il loro controllo.
- **Ccp (punto critico di controllo)**: una fase in corrispondenza della quale sia possibile eliminare il pericolo o ridurlo entro limiti accettabili; nei manuali vengono monitorati con l'aiuto delle schede di monitoraggio.
- **Cp (punto di contaminazione)**: una fase in corrispondenza della quale sia possibile eliminare il pericolo o ridurlo entro limiti accettabili; si utilizzano le GMP (norme di buona lavorazione).
- * Esempio: catena del freddo – igiene del personale



Glossario - definizioni



- **Rischio**: la probabilità che un pericolo provochi un danno.
- **Analisi dei rischi**: sistema che identifica la probabilità di un agente pericoloso di provocare un danno ed individua le misure di sorveglianza per il loro controllo.
- **Limite critico**: un valore che determina l'accettabilità o meno di un parametro di controllo.
- **Azione correttiva**: azione intrapresa per riportare entro il limite critico il valore del parametro di controllo del CCP. Più generalmente si intende ogni azione fatta per risolvere una non conformità;
- Esempio: controllo della temperatura – contaminazione crociata





GMP

(good manufacturing practices –
buone pratiche di produzione)

Modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme e la sicurezza alimentare

- Elenco fornitori del materiale e dei prodotti utilizzati con la documentazione relativa
 - Controllo del ricevimento merci, sistemazione merci e conservazione merci
 - Corretta manipolazione materiale

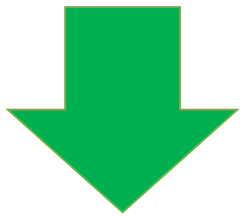
GHP (good hygiene practices – buone pratiche igieniche)

Insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo.



CCP

Punti critici in cui è possibile la misurazione obiettiva di parametri fisico-chimico strumentali



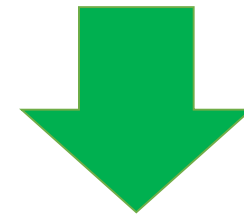
Misurazione di:

- Temperatura
- PH
- Concentrazione cloro nell'acqua



GMP-GHP

Buone pratiche di produzione
Punti critici in cui non è possibile la misurazione obiettiva di parametri fisico-chimico



- Igiene personale
- Igiene delle attrezzature
- Igiene dei locali

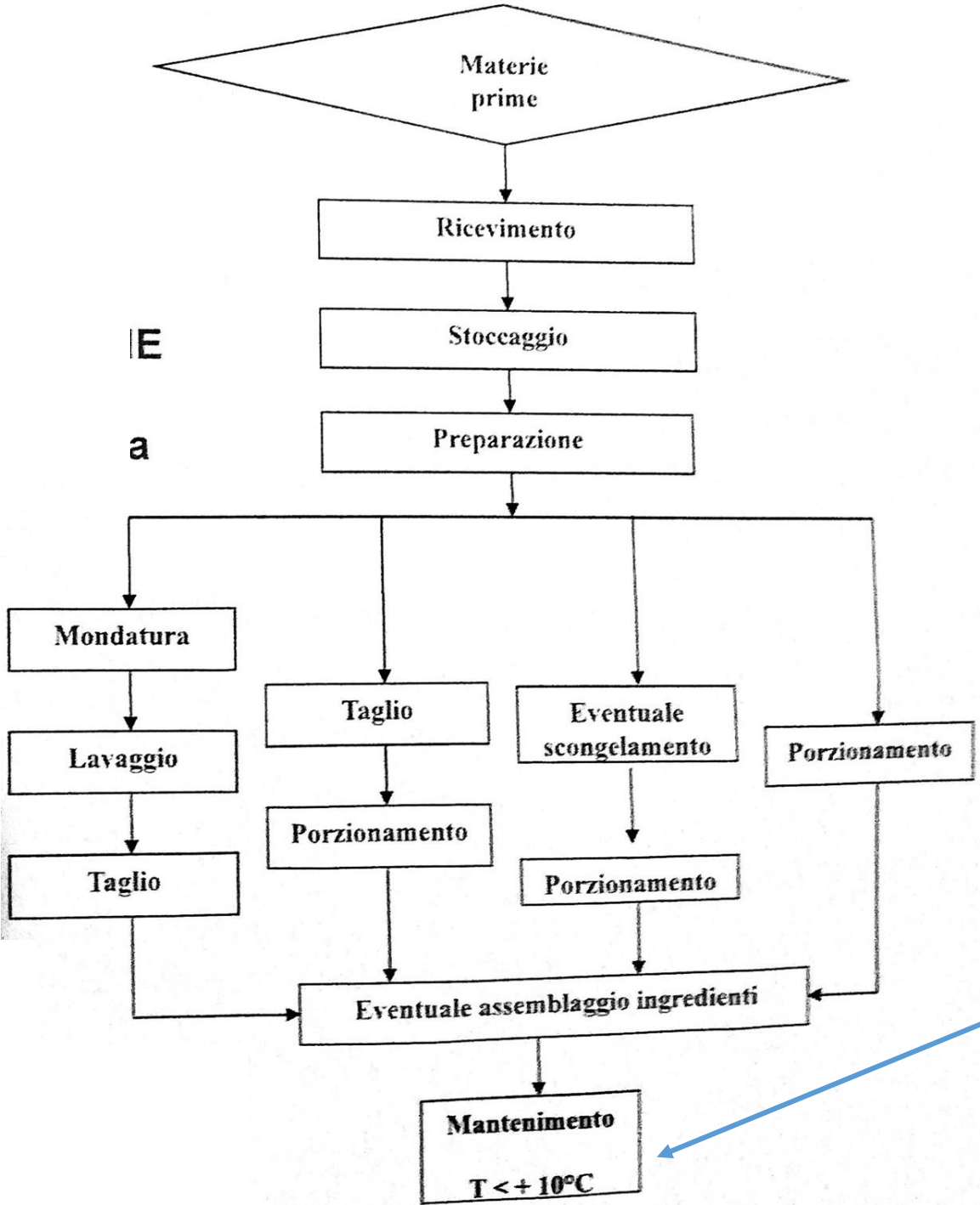




GMP

GHP

CCP



PRINCIPALI OBBLIGHI OSA



- **SICUREZZA** - gli operatori non devono immettere sul mercato alimenti non sicuri
- **RESPONSABILITÀ** - gli operatori sono responsabili della sicurezza degli alimenti che producono, trasportano, conservano o vendono
- **TRACCIABILITÀ** - gli operatori devono essere in grado di identificare rapidamente ogni soggetto da cui ricevono o a cui consegnano ogni prodotto
- **TRASPARENZA** – gli operatori devono informare immediatamente le autorità competenti qualora abbiano motivo di ritenere che gli alimenti non siano sicuri
- **URGENZA** - gli operatori devono ritirare immediatamente dal mercato gli alimenti qualora abbiano motivo di ritenere che non siano sicuri
- **PREVENZIONE** – gli operatori devono identificare e rivedere periodicamente i punti critici dei loro procedimenti e devono provvedere a fare i controlli su di essi
- **COOPERAZIONE** – gli operatori devono collaborare con le autorità competenti nelle azioni intese a ridurre i rischi
- **AGGIORNAMENTO** - Giunta regionale della Toscana con DGR n. 559/2008 dispone l'aggiornamento della formazione HACCP del personale ogni 5 anni



REGOLAMENTO (CE) n. 178/2002

Operatore del settore alimentare (OSA) è la persona fisica o giuridica (società, associazione) responsabile e garante del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Gli operatori del settore alimentare sono in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare e per garantire la sicurezza dei prodotti forniti; essi dovrebbero pertanto essere legalmente responsabili, in via principale, della sicurezza degli alimenti."

"Spetti agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate, gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare, inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte".

Vantaggi HACCP



- Applicabile all'intera catena alimentare
 - Metodologia che garantisce la salubrità alimentare
 - Diminuisce i costi di incidenti alimentari (malattie varie)
 - Fornisce un'assicurazione preventiva della qualità
- Facilita la commercializzazione del prodotto grazie alle documentazioni
 - Fornisce un metodo per prevenire e modificare degli errori