

## **H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points): Sistema di autocontrollo Igiene dei prodotti alimentari (direttiva comunitaria 43/93/CEE)**

**Con il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, viene esteso a tutte le attività industriali ed artigianali l'obbligo di predisporre un programma di autocontrollo, indicando il sistema di riferimento per la sua attuazione.**

L'autocontrollo consiste nella messa in atto dei sistemi HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), che puntano a identificare ed analizzare i possibili danni associati ai differenti stadi del processo produttivo di una derrata alimentare, a definire i mezzi necessari per neutralizzarli e ad assicurare che questi mezzi siano messi in atto in maniera efficace.

Il sistema HACCP deve essere considerato un modo organizzato in grado di elevare o migliorare la garanzia di qualità microbiologica, fisica e chimica delle derrate alimentari.

L' HACCP viene elaborato per un prodotto specifico, dalla produzione ai rischi che esso può comportare per il consumatore.

**Il sistema HACCP è esplicitamente prescritto dall'art. 3, comma 2, del decreto legislativo 155/97:**

"Il responsabile dell'industria alimentare deve verificare ogni fase critica della catena di produzione per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate ed aggiornate le procedure di sicurezza, sulla base dei principi di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP.

### **Principi di base per l'elaborazione di un piano HACCP:**

- analisi di potenziali rischi di contaminazione microbiologica per gli alimenti;
- individuazione dei punti in cui si possono verificare rischi per gli alimenti;
- misure da adottare riguardo ai punti critici di contaminazione microbiologica individuati, ;
- applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici sopra descritti;
- controllo periodico, specialmente in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d'attività.

E' stato prescritto il riconoscimento CE di tutti gli stabilimenti che producono alimenti di origine animale secondo il processo produttivo HACCP, da una serie di direttive comunitarie verticali, che prescrivono, infatti, l'obbligo di attuazione da parte del responsabile di produzione di una attività l'autocontrollo sulle diverse fasi della produzione, vengono chiamate verticali in quanto ognuna applicabile ad una tipologia di prodotto.

La finalità del sistema HACCP, non è quella di intervenire sulle non conformità rilevate nella catena di produzione, ma quella di prevenzione delle cause di contaminazione, intervenendo prima che si verifichino eventi negativi, applicando le opportune azioni correttive.

### **Manuali di corretta prassi igienica**

La circolare n. 21 del 28 luglio 1995 e successiva n. 26 gennaio 1998 indica: "disposizioni riguardanti le linee guida per l'elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica in materia di derrate alimentari"

Questi manuali sono concepiti dagli operatori del settore alimentare per aiutare gli operatori stessi a rispettare la direttiva 93/43/CEE.

Ogni manuale, predisposto per un ambito generale del settore alimentare, dovrà essere personalizzato da ciascun operatore del settore, al fine di predisporre un piano di autocontrollo proporzionato alle proprie esigenze.

La stesura dei manuali può essere effettuata a cura di studi privati, Associazioni del settore, ecc, i manuali redatti a livello nazionale, a seguito valutazione, devono essere trasmessi alla Commissione U.E., in previsione di una standardizzazione delle procedure a livello comunitario.