

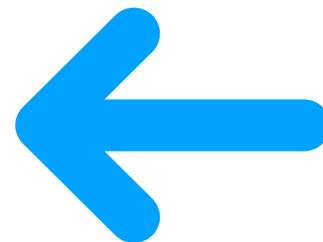
# INQUADRIAMO L'HACCP: LA SICUREZZA ALIMENTARE

La presenza sul mercato di alimenti contaminanti rappresenta un grave rischio per la salute di tutti.

La gravità di questo rischio impone un SISTEMA DI CONTROLLI su tutta la FILIERA PRODUTTIVA .



**FILIERA PRODUTTIVA:** "dal campo alla tavola" sequenza delle lavorazioni effettuate in successione al fine di trasformare le materie prime in un prodotto finito



Le fasi principali dove devono esserci dei controlli scrupolosi sono:

- PRODUZIONE
- TRASFORMAZIONE
- DISTRIBUZIONE
- SOMMINISTRAZIONE

Questi controlli sono svolti:

1. Dalle AZIENDE tramite il sistema di AUTOCONTROLLO (HACCP)
2. Dallo STATO con i controlli ufficiali (NAS, ATS...)

Tutto questo per garantire ed evitare di mettere in commercio prodotti NON SALUBRI e PREVENIRE FRODI.

In questo contesto il ruolo dei consumatori è molto IMPORTANTE (devono comunque gestire la fase "domestica") perché possono:



## LA SICUREZZA ALIMENTARE NELL'UE

La normativa di riferimento per la SICUREZZA ALIMENTARE nell'UE è principalmente nel PACCHETTO IGIENE



Sono 4 regolamenti

Reg.CE 852/2004  
Reg.CE 853/2004

**per gli OSA (Operatori del Settore Alimentare)**

Reg.CE 854/2004  
Reg.CE 882/2004

**per le autorità di controllo**

LO SCOPO E': il completo coinvolgimento dei produttori e una forte responsabilizzazione degli OSA → ciascun operatore **DEVE essere consapevole** della necessità di monitorare IL RISCHIO COLLEGATO AD UNA SPECIFICA FASE DEL CICLO PRODUTTIVO dalla produzione fino alla distribuzione.

### LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI COSTITUISCE UN PREREQUISITO DI QUALITÀ



*Non esiste un alimento di qualità se prima di tutto questo non è sicuro dal punto di vista igienico-sanitario!*

## I CRITERI DI TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ

Il percorso che ha portato all'adozione del Pacchetto Igiene è stato lungo; questo approccio infatti è nato a seguito delle gravi crisi alimentari sviluppatesi alla fine degli anni 90 in Europa (es. morbo della "mucca pazza").

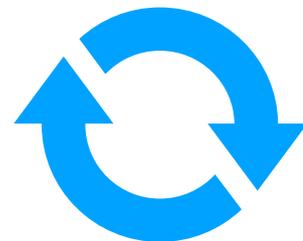
L'Europa si è accorta di come le sue normative sanitarie fossero troppo diverse tra i vari paesi e di come fossero inefficaci i controlli.



È stato emanato il **Reg. CE 178/2002** che stabilisce i **principi generali della sicurezza alimentare** istituendo l'obbligo di **TRACCIABILITÀ** E **RINTRACCIABILITÀ**. Successivamente venne poi emanato il Pacchetto Igiene.

### TRACCIABILITÀ

*Quel processo volto a tenere "traccia" di tutti gli elementi in ingresso che vanno a creare, modificare e trasformare un prodotto alimentare.*



Avviene dall'inizio alla fine della filiera.

In parole povere è un processo di comunicazione e di archiviazione dati: "comunico cosa sto facendo mentre lo sto facendo e lo archivio così chi viene dopo di me sa con precisione COSA è stato fatto, QUANDO, in CHE MODO e da CHI"

### RINTRACCIABILITÀ

*È il processo che torna indietro nella catena di produzione di un prodotto al fine di ricercare un preciso evento.*

I

In caso di emergenza si può isolare un LOTTO e facilitarne il ritiro dal mercato e così facendo IDENTIFICARE con facilità i RESPONSABILI all'interno della FILIERA

### TRACCIABILITÀ

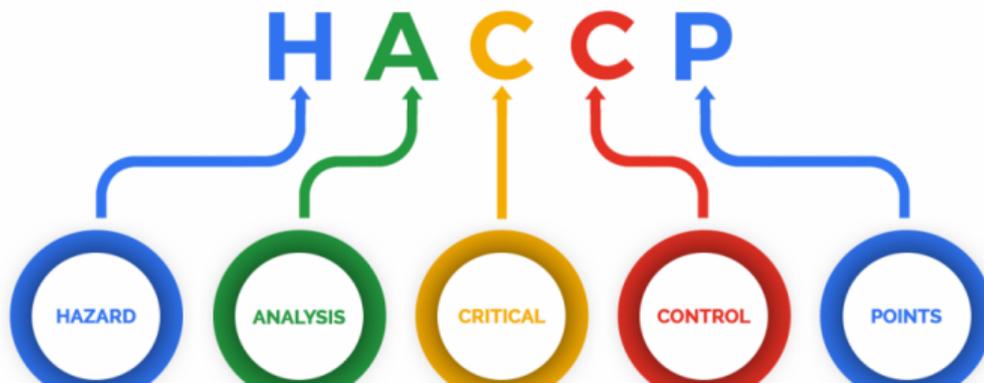


AGRICOLTURA —> INDUSTRIE MATERIE PRIME —> TRASPORTO —> SEMILAVORATI —> PRODOTTI FINITI —> TRASPORTO —> NEGOZI/GRANDE DISTRIBUZIONE —> CONSUMATORE

### RINTRACCIABILITÀ



## IL SISTEMA H.A.C.C.P.



- È un metodo di garanzia della sicurezza alimentare
- Identifica ciò che si deve fare per produrre alimenti sicuri
- Garantisce che quanto è stato pianificato venga correttamente applicato

### CONCETTI PORTANTI DELL'HACCP

- Identificare i potenziali problemi legati alla sicurezza dell'alimento
- Determinare come e dove questi possono essere gestiti o prevenuti
- Descrivere come operare e formare il personale
- Applicare e registrare ogni processo

### I PRINCIPI DELL'HACCP SONO 7 E SONO:

1. **FARE L'ANALISI DEI PERICOLI**
2. **DETERMINARE I C.C.P. (Critical Control Points)** —> sono punti cruciali "controllabili", monitorare questi elementi permette di abbattere i rischi
3. **STABILIRE I LIMITI CRITICI**
4. **STABILIRE IL SISTEMA DI MONITORAGGIO**
5. **STABILIRE LE AZIONI CORRETTIVE E/O PREVENTIVE**
6. **STABILIRE LE PROCEDURE DI VERIFICA** (per controllare se il sistema funziona)
7. **STABILIRE LA DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO NECESSARIA**

### QUINDI COS' È IL MANUALE HACCP?

È un documento preparato in conformità ai principi HACCP per garantire il controllo dei pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare nel segmento della catena alimentare considerato.