

HACCP Training

HACCP

➔ Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo; un sistema di autocontrollo preventivo per la sicurezza alimentare basato sull'analisi del rischio.

- "Per chiunque lavori con gli alimenti"
- Obbligatorio dal 1998
- Sottoposto al controllo delle Autorità competenti.



HACCP

Fondamenta

Analisi

Controlli

Documentazione

Verifica

- 1. Fondamenta**
 - Stabilire il gruppo di lavoro (team HACCP)
 - Descrizione del prodotto e destinazione d'uso
 - Elaborazione del diagramma di flusso
- 2. Analisi**
 - Identificare i pericoli ed i rischi associati
 - Definire le misure di controllo
 - Determinare i Punti Critici di Controllo (CCP)
- 3. Controlli**
 - Stabilire i limiti critici per ogni CCP
 - Definire le procedure di monitoraggio
 - Pianificare le azioni correttive
 - Assegnare compiti e responsabilità
- 4. Documentazione**
 - Redigere procedure e istruzioni.
 - Preparare la modulistica
 - Gestire la registrazione dei dati
- 5. Verifica**
 - Definire le procedure di verifica
 - Pianificare gli audit interni
 - Valutare l'efficacia del piano
 - Riesaminare e aggiornare il sistema

Foundations of Food Safety

- Politica per la qualità
- Sistema HACCP (**autocontrollo**)
- Team HACCP
- Programmi di **prerequisiti** (PRP)
- Piano di gestione degli allergeni
- **Documentazione** e registrazioni

Overview: Food Borne Illness

- **75.000** casi segnalati ogni anno
- **1,5 milioni** di casi reali stimati
- **Sintomi comuni:** la malattia si presenta spesso con una sintomatologia simil-influenzale
- Nell'UE, *Campylobacter* e *Salmonella* sono le cause segnalate più di frequente
- Oltre il **70%** dei casi ha origine al di fuori dell'ambiente domestico



Analisi: Rischi

➔ L'**analisi dei rischi** identifica e valuta i rischi potenziali associati a ogni fase del processo di produzione alimentare.

Esistono tre principali tipologie di pericolo:

- Rischi **fisici**
- Rischi **chimici**
- Rischi **(micro)biologici**



Analisi: Rischi Fisici

Rischi fisici: Corpi estranei presenti negli alimenti che possono provocare lesioni o patologie ⚠️

- **Esempi:** Vetro, metallo, plastica dura, pietre, legno e frammenti ossei.
- **Rischi per la salute:** Lesioni al cavo orale, rottura dei denti, soffocamento o danni interni.
- **Fonti di contaminazione:** Materie prime, attrezzature di lavorazione e il personale.
- **Misure di controllo:** Buone Pratiche di Lavorazione (BPL), controllo visivo, metal detector etc.

Analysis: Rischi Chimici

Rischi chimici: Sostanze che possono contaminare gli alimenti e provocare rischi alla salute 🧴

- **Esempi:** Micotossine, allergeni, pesticidi, detergenti e additivi in eccesso.
- **Rischi per la salute:** Reazioni allergiche, intossicazione acuta e patologie croniche.
- **Misure di controllo:** Fornitori qualificati, corretto impiego dei prodotti chimici, rispetto dei Limiti di Legge (LM) e gestione degli allergeni.

Analisi: Rischi Biologici

I rischi (micro)biologici: Microrganismi come batteri, virus e muffe in grado di provocare patologie 🦠

- **Contaminazione:** Introduzione nell'alimento da fonti come materie prime, infestanti e operatori alimentari.
- **Sviluppo:** Proliferazione favorita da condizioni ideali di tempo, temperatura, umidità e sostanze nutritive.
- **Misure di controllo:** Eliminazione o riduzione tramite processi come cottura, pastorizzazione, raffreddamento e corrette procedure di sanificazione.

Analisi dei CCP

➔ Un **Punto Critico di Controllo** (CCP) è una fase del processo dove un controllo è indispensabile per gestire un pericolo per la sicurezza alimentare, riducendolo a un livello accettabile.

- **Individuazione:** Identificare le fasi specifiche del processo in cui i rischi igienico-sanitari devono essere gestiti.
- **Monitoraggio:** Definizione di procedure per il monitoraggio sistematico di questi punti, al fine di garantire che il processo rimanga nei limiti.

Controllo Merci in Entrata

➔ Verificare la conformità di tutti i materiali in entrata agli standard di sicurezza e qualità definiti, prima del loro impiego in produzione.

Controlli Chiave:

- Qualifica del fornitore
- Conformità del prodotto
- Rispetto della catena del freddo
- Controllo della data di scadenza
- Integrità dell'imballaggio



Gestione della Catena del Freddo

➔ Garantire una catena del freddo ininterrotta per i prodotti termosensibili, dalla produzione fino al momento del consumo.

Controlli Chiave:

- Rispettare i limiti di temperatura specifici per ogni prodotto.
- Monitorare il rapporto tempo-temperatura per prevenire la proliferazione microbica.

Pilastri dell'Igiene

- **Pulizia e Sanificazione:** Mantenimento di un ambiente di lavoro igienico attraverso l'uso efficace di detergenti e sanificanti professionali su attrezzature e superfici.
- **Igiene Personale:** Adozione di corrette prassi da parte del personale, come il lavaggio delle mani e l'uso di indumenti idonei.
- **Igiene della Struttura:** Mantenimento di un ambiente di produzione conforme alle buone prassi di fabbricazione (GMP) per proteggere il prodotto.