

I Principi di Applicazione del Metodo HACCP

Scritto da Administrator

Venerdì 09 Gennaio 2009 13:23 - Ultimo aggiornamento Domenica 11 Gennaio 2009 11:00

Secondo l'art. 3, comma 2 del D. Lgs. 155/97:

"Il responsabile della industria alimentare deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza".

I sette principi che seguono indicano il percorso da seguire nell'applicazione del sistema HACCP:

- Identificazione dei rischi potenziali associati alla produzione di un alimento ed identificazione delle misure preventive per il loro controllo
- Determinazione dei punti di controllo critici (CCP), cioè delle fasi lavorative che comportano un rischio per l'alimento se non correttamente controllate;
- Determinazione dei limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo;
- Sistema di monitoraggio per il controllo dei CCP tramite test, oppure con osservazioni programmate; Azioni correttive da attuare in caso di superamento del limite critico; Verifica
- del sistema HACCP: insieme di procedure atte a controllare il corretto funzionamento del sistema;
- Documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione.

Sequenza di applicazione del sistema HACCP:

- Costituire il team HACCP
- descrivere i prodotti
- determinare l'utilizzo previsto del prodotto
- stabilire un ordine delle operazioni
- verificare sul campo l'ordine delle operazioni
- effettuare l'analisi dei rischi e definire le misure correttive
- determinare i CCP (Critical Control Point = Punti Critici di Controllo)
- fissare soglie critiche per ciascun CCP
- approntare un sistema di sorveglianza per i CCP
- adottare misure correttive per rettificare le eventuali anomalie ed applicare procedure di verifica
- adottare dei registri e creare un dossier