



Quality and Management Services s.r.l.®

Dalla progettazione igienica degli ambienti alla qualità in tavola

Milano 21 Maggio 2015

Galleria Meravigli

QUALITÀ DEGLI ALIMENTI: IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - SISTEMA HACCP



INTRODUZIONE

CHE COSA E' LA **QUALITÀ**?

NORMA UNI EN ISO
9000:2005

Il grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti.

CHE COSA E' LA **QUALITÀ DI UN ALIMENTO**?

QUALI SONO I **REQUISITI** DA SODDISFARE?

- 1) Organolettici: aspetto, aroma ,consistenza
- 2) Ambientali: origine di provenienza
- 3) Nutrizionali: composizione, ingredienti

4) **Igienico Sanitari**

igiene degli alimenti

le misure e le condizioni necessarie per controllare i **pericoli** e garantire l'**idoneità** al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto

REGOLAMENTO CE
852/2004



IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

OBIETTIVI

REGOLAMENTO CE 178/2002

“La legislazione alimentare persegue uno o più fra gli obiettivi generali di un **livello elevato** di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare, tenuto eventualmente conto della tutela della salute e del benessere degli animali, della salute vegetale e dell'ambiente.”

STRUMENTI

Applicazione
generalizzata di
procedure basate
sui principi del
sistema **HACCP**

Utilizzo dei
Manuali di Corretta
Prassi Igienica

Determinazione di
criteri
microbiologici



HACCP

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici

si basa sull'analisi dei pericoli e la gestione dei punti critici (CCP) adottando un **piano di controllo aziendale** attraverso una valutazione dei pericoli legati alla produzione/manipolazione degli alimenti.

REGOLAMENTO
CE 852/2004

“Il sistema HACCP è uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

Tale sistema non dovrebbe essere considerato come un meccanismo di **autoregolamentazione** e non dovrebbe sostituire i controlli ufficiali.”

**PIANO DI CONTROLLO
AZIENDALE**

È lo strumento che:

- ➡ *analizza i pericoli*
- ➡ *individua i punti critici*
- ➡ *definisce i limiti di accettazione*
- ➡ *stabilisce le eventuali azioni correttive*



PRINCIPI GENERALI DEL SISTEMA HACCP

I 7 principi del metodo **HACCP**:

1. Analisi dei pericoli del processo produttivo
2. Identificazione dei punti critici di controllo
3. Definizione dei limiti di accettazione
4. Definizione di un sistema di sorveglianza e controllo
5. Definizione degli interventi in caso di non accettabilità
6. Verifica del sistema di autocontrollo
7. Definizione della documentazione



1. ANALISI DEI PERICOLI DEL PROCESSO PRODUTTIVO

17 principi del metodo HACCP:

1. Analisi dei pericoli del processo produttivo
2. Identificazione dei punti critici di controllo
3. Definizione dei limiti di accettazione
4. Definizione di un sistema di sorveglianza e controllo
5. Definizione degli interventi in caso di non accettabilità
6. Verifica del sistema di autocontrollo
7. Definizione della documentazione



1. ANALISI DEI PERICOLI DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Identificazione delle **fasi di lavoro** dell'intero processo produttivo.

❖ *Ricevimento delle materie prime*

❖ *Immagazzinamento prodotti deperibili*

❖ *Immagazzinamento prodotti non deperibili*

❖ *Preparazione/Manipolazione*

❖ *Somministrazione*

❖ *Confezionamento*

❖ *Trasporto*



2.IDENTIFICAZIONE PUNTI CRITICI CONTROLLO

17 principi del metodo HACCP:

1. Analisi dei pericoli del processo produttivo
2. Identificazione dei punti critici di controllo
3. Definizione dei limiti di accettazione
4. Definizione di un sistema di sorveglianza e controllo
5. Definizione degli interventi in caso di non accettabilità
6. Verifica del sistema di autocontrollo
7. Definizione della documentazione



2 .IDENTIFICAZIONE PUNTI CRITICI CONTROLLO

CCP

Individuare i **punti critici di controllo** (CCP) vuole dire caratterizzare un punto, una fase od una procedura del processo dove può essere applicato il **controllo su uno o più fattori** al fine di **eliminare o minimizzare i rischi**.

❖ *Ricevimento delle materie prime*

Parametri di qualifica

Merci in ingresso

- ❖ Adeguatezza controllo visivo (freschezza, colore, etc.)
- ❖ Conformità imballi e stato igienico merce (assenza polveri, rigonfiamenti, deformazioni, ruggini, etc)
- ❖ Stato igienico del mezzo
- ❖ Adeguatezza temperature di trasporto

Fornitori

- ❖ Sistema di controllo e applicazione requisiti di HACCP
- ❖ Caratteristiche dei prodotti/servizi forniti
- ❖ Andamento qualitativo forniture
- ❖ Tempi di consegna e loro rispetto



3.DEFINIZIONE LIMITI DI ACCETTAZIONE

I 7 principi del metodo HACCP:

1. Analisi dei pericoli del processo produttivo
2. Identificazione dei punti critici di controllo
3. Definizione dei limiti di accettazione
4. Definizione di un sistema di sorveglianza e controllo
5. Definizione degli interventi in caso di non accettabilità
6. Verifica del sistema di autocontrollo
7. Definizione della documentazione



3. DEFINIZIONE DEI LIMITI DI ACCETTAZIONE

Stabilire il **limite critico relativo**, ossia un parametro **misurabile** facilmente ed istantaneamente e che sia in grado di **garantire** che il **punto critico sia effettivamente sotto controllo**.

Il limite critico è quel valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità.

- ✓ Intervalli di Temperatura
- ✓ Parametri relativi all'umidità
- ✓ Parametri sensoriali: odore, colore, etc.

❖ *Ricevimento delle materie prime*

SCHEDA FORNITORI:

- ❖ applicazione requisiti di HACCP
- ❖ tempi di consegna e loro rispetto



4. DEFINIZIONE DI UN SISTEMA DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO

I 7 principi del metodo HACCP:

1. Analisi dei pericoli del processo produttivo
2. Identificazione dei punti critici di controllo
3. Definizione dei limiti di accettazione
4. Definizione di un sistema di sorveglianza e controllo
5. Definizione degli interventi in caso di non accettabilità
6. Verifica del sistema di autocontrollo
7. Definizione della documentazione



4. DEFINIZIONE DI UN SISTEMA DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO

- ❖ Una serie programmata di **osservazioni o misure** volte a verificare che un determinato Punto Critico di Controllo (CCP) sia sotto controllo.
- ❖ Il sistema di monitoraggio è costituito dalle rilevazioni, **in momenti definiti**, di un determinato **parametro** che deve permanere entro un limite critico stabilito.
- ❖ I parametri devono essere descritti in modo sufficientemente dettagliato utilizzando, in caso di registrazione, delle categorie semplici come: conforme, **accettabile e non conforme**



5. DEFINIZIONE DEGLI INTERVENTI IN CASO DI NON ACCETTABILITA'

17 principi del metodo HACCP:

1. Analisi dei pericoli del processo produttivo
2. Identificazione dei punti critici di controllo
3. Definizione dei limiti di accettazione
4. Definizione di un sistema di sorveglianza e controllo
5. Definizione degli interventi in caso di non accettabilità
6. Verifica del sistema di autocontrollo
7. Definizione della documentazione



5. DEFINIZIONE DEGLI INTERVENTI IN CASO DI NON ACCETTABILITÀ

- ❖ Le procedure di monitoraggio devono permettere di poter adottare **misure correttive** in situazioni sfuggite al controllo, tali da “aggiustare” il processo e mantenerne il controllo **prima** che la deviazione porti ad un **pericolo per la sicurezza del prodotto**.
- ❖ Le azioni correttive richiedono sia le azioni di trattamento delle “**non conformità**”, che la **revisione del sistema** per eliminare la possibilità che la deviazione dei parametri prefissati possa verificarsi nuovamente.
- ❖ Nel caso si verificano delle non conformità queste saranno registrate su un apposito modulo.



6. VERIFICA DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

I 7 principi del metodo HACCP:

1. Analisi dei pericoli del processo produttivo
2. Identificazione dei punti critici di controllo
3. Definizione dei limiti di accettazione
4. Definizione di un sistema di sorveglianza e controllo
5. Definizione degli interventi in caso di non accettabilità
6. Verifica del sistema di autocontrollo
7. Definizione della documentazione



6. VERIFICA DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

Il corretto funzionamento del sistema HACCP viene verificato attraverso:

- ❖ controlli mensili dei documenti di registrazione
- ❖ controlli a campione su base da mensile a semestrale
- ❖ analisi microbiologiche su alimenti e tamponi su attrezzature

7. DEFINIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

I 7 principi del metodo HACCP:

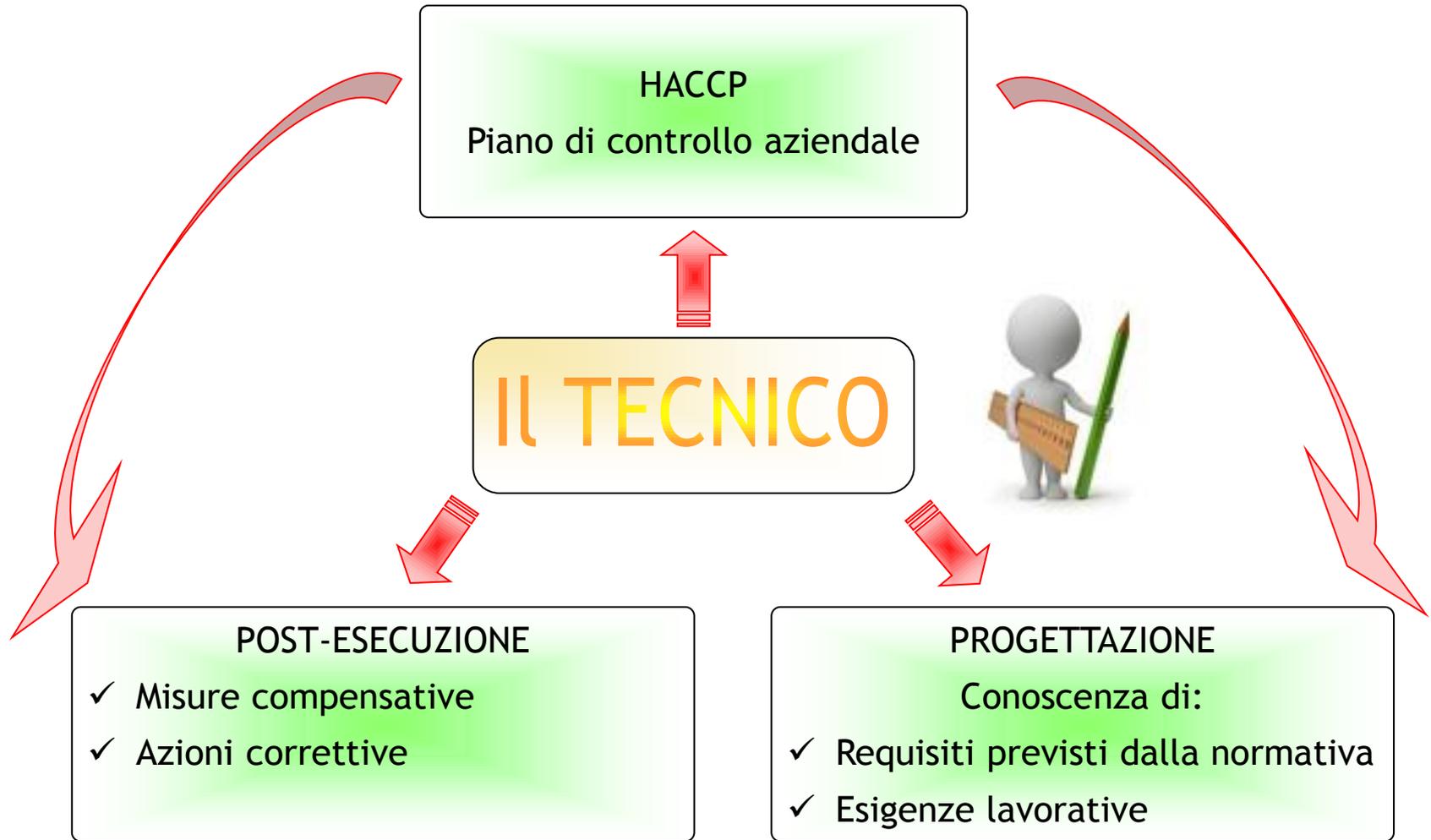
1. Analisi dei pericoli del processo produttivo
2. Identificazione dei punti critici di controllo
3. Definizione dei limiti di accettazione
4. Definizione di un sistema di sorveglianza e controllo
5. Definizione degli interventi in caso di non accettabilità
6. Verifica del sistema di autocontrollo
7. Definizione della documentazione



7. DEFINIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

- ❖ Presenza della documentazione tecnica ed amministrativa
- ❖ Presenza del Documento di Autocontrollo
- ❖ Presenza della documentazione della Formazione del personale

CONCLUSIONI



Grazie per la vostra attenzione

