

Aiutarvi nell'applicazione del sistema HACCP, è anche il nostro mestiere

HACCP

L'HACCP, CHE COS'È ?

Il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Analisi dei Rischi e Punti Critici di Controllo) deriva dalla direttiva comunitaria 43/93/CEE "igiene dei prodotti alimentari", recepita in Italia con il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, che ha esteso a tutte le attività industriali ed artigianali riguardanti gli alimenti l'obbligo di predisporre un programma di autocontrollo, ed ha indicato anche il sistema cui fare riferimento per la sua attuazione.

La direttiva prescrive quindi per le aziende del settore alimentare l'instaurazione di una attività di autocontrollo basata sulla metodologia HACCP alla quale è affidata:

- l'identificazione dei potenziali pericoli
- la valutazione della gravità e della probabilità di comparsa
- l'individuazione ed applicazione di procedure di controllo dei punti critici.

È OBBLIGATORIO?

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

"Il responsabile dell'industria alimentare deve individuare 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 avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)"

CHI È INTERESSATO NEL MIO LOCALE?

Tutte le persone che lavorano nel locale hanno un ruolo nell'applicazione del metodo.

Ogni partecipante è responsabile di una o più parti dell'elaborazione e della messa in opera del sistema. Le responsabilità sono ripartite a seconda della zona in cui il personale lavora. L'attuazione e lo sviluppo del sistema HACCP è prima di tutto un lavoro di équipe.

I PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP

I principi sui quali si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono i seguenti:

- analisi dei potenziali rischi microbiologici per gli alimenti;
- individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
- decisioni da adottare riguardo ai punti critici microbiologici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;
- individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
- riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d'attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

A TUTTE LE TAPPE, VI PROPONIAMO DELLE SOLUZIONI PER GARANTIRE L'IGIENE DEL VOSTRO LOCALE!

RICEVIMENTO



TERMOMETRI INFRAROSSI:
VEDERE A PAGINA 276



PROTEZIONE INDIVIDUALE:
VEDERE A PAGINA 334 E 335

DECONDIZIONAMENTO



ETICHETTE DI TRACCIABILITÀ:
VEDERE A PAGINA 276



CASSE CON CODICI COLORE:
VEDERE A PAGINA 297

STOCCAGGIO



SORVEGLIANZA DELLA TEMPERATURA:
VEDERE A PAGINA 276



SCAFFALI E PALLETS DI STOCCAGGIO:
VEDERE A PAGINA 305 E 306

LAVORAZIONE



TAGLIERI HACCP:
VEDERE A PAGINA 250



COLTELLI HACCP:
VEDERE A PAGINA 250

DISTRIBUZIONE



CONTENITORI TERMICI:
VEDERE A PAGINA 308 E 309

PULIZIA/DISINFEZIONE



LAVAGGIO
VEDERE A PAGINA 315



DISINFEZIONE
VEDERE A
PAGINA 315