



*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

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



### 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'

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



### 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

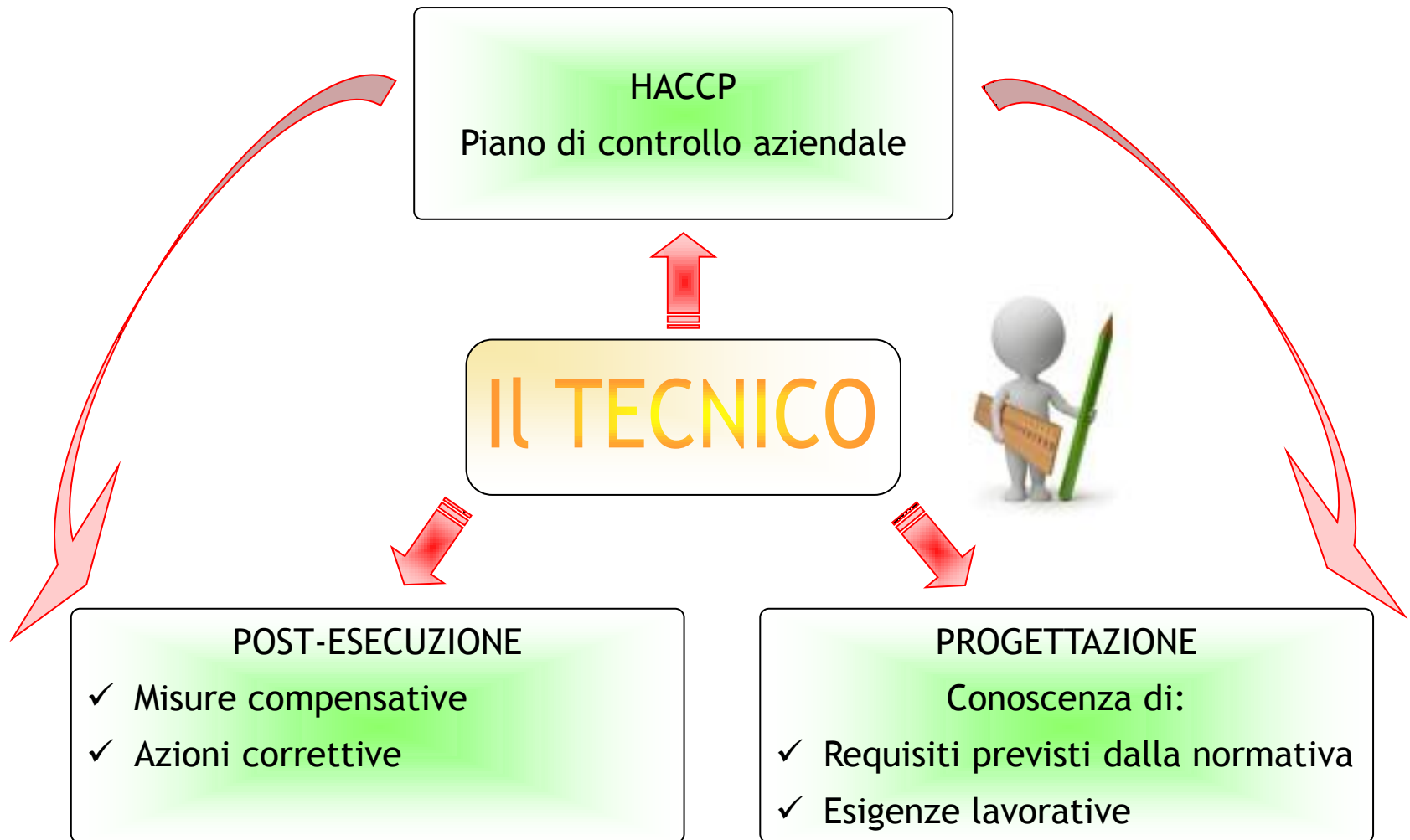


## 7. DEFINIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

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



# CONCLUSIONI



*Grazie per la vostra attenzione*

