

COME FARE? COSA SAPERE?

(Consigli, Info e Contenuti per le aziende alimentari)

Come riconoscere un buon Manuale di autocontrollo (H.A.C.C.P.).

Il manuale di autocontrollo di sicurezza alimentare, in gergo chiamato, manuale h.a.c.c.p., è un documento obbligatorio che ogni operatore del settore alimentare (O.S.A.) e quindi ogni struttura che riguarda il settore alimentare a tutti i livelli deve redigere e detenere a disposizione degli operatori interni all'attività, ma anche a disposizione degli organi di controllo per evitare l'omissione e quindi una sanzione amministrativa.

Il manuale di autocontrollo non è il solo documento da redigere e detenere in azienda, ma ci sono anche altri documenti di "contorno" che vanno tenuti e utilizzati durante le varie fasi di lavorazione, che riguardano sempre e comunque l'attività svolta e che si esibiscono ad ogni eventuale controllo.

Nel concreto il manuale di autocontrollo è un documento, valido secondo la normativa vigente attuale (REG. CE. 852/04), contenente, tutte una serie di informazioni che devono riguardare nello specifico, solo ed esclusivamente l'attività che si svolge nella specifica azienda. Per tale ragione non può esistere "il copia e in colla" di manuali di autocontrollo tra attività diverse e tantomeno simili e/o uguali!!!

"Ogni attività, ditta, azienda, ecc ecc, che detiene, lavora, trasforma, produce e/o semplicemente somministra alimenti e bevande, deve avere il proprio manuale di autocontrollo, h.a.c.c.p., specifico per le propria struttura, personale e processo lavorativo".

L'utilizzo che se ne fa, è sempre quello di formazione e informazione, per tutti gli operatori interni all'azienda, dai titolari e/o responsabili, passando per i semplici operatori che manipolano alimenti, fino ad arrivare agli operatori che non manipolano alimenti. Infatti molti O.S.A. dimenticano o fanno finta di non sapere che, anche per quest'ultimi addetti, esiste ed è previsto per legge un piano di formazione per poter capire come vanno gestite le operazioni di manipolazione e trattamento alimentare, ma anche come comunicare con lo stesso linguaggio tra colleghi.

Le informazioni riportate nel manuale di autocontrollo, h.a.c.c.p., sono fondamentali per indicare, precisare e convalidare i locali presenti e destinati ad uso alimentare, le attività ed i processi di lavorazione interni alla struttura di riferimento.

In esso va segnalato, per ogni specifico punto, quali sono le linee guida, le misure preventive per evitare i possibili rischi, le azioni di controllo e monitoraggio che garantiscono la salubrità degli alimenti e quindi la salute del cliente e il suo apprezzamento verso il vostro lavoro, ma anche le azioni correttive e le procedure di registrazione e di verifica del corretto funzionamento del sistema di sicurezza alimentare

In fine il documento raccoglie tutta una serie di indicazioni che servono a garantire il livello di sicurezza alimentare, specifico per l'attività che si intende svolgere!

Un buon manuale di autocontrollo deve contenere, i principi dettati dal codice internazionale raccomandato di pratiche generali e principi di igiene alimentare.

(CODEX alimentarius)

In breve deve contenere alcune indicazioni come quelle descritte in seguito:

1. Scopo del manuale, uso e campo di applicazione
2. Definizioni e regolamenti che vertono principalmente nel settore alimentare
3. Identificazione degli ambienti presenti e procedure di igiene specifiche
4. Identificazione del personale operante, titoli di formazione e procedure di igiene specifiche
5. Identificazione degli strumenti presenti e procedure di igiene specifiche
6. Identificazione degli impianti, fornitura di acqua diretta, vie di scarico, operazioni di manutenzione, qualità dell'aria, illuminazione e conservazione
7. Controllo operativo dei pericoli alimentari e identificazione dei rischi
8. Controllo delle procedure di lavorazione, tramite utilizzo di diagrammi di flusso e analisi dedicate, tramite l'elaborazione scritta dei 7 principi del sistema h.a.c.c.p.
9. Lotta agli infestanti
10. Codice di comportamento del personale
11. Analisi delle non conformità, richiami e ritiri
12. Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti, secondo il Reg. CE. 178/02
13. Piano di addestramento del personale operante

14. Costituzione di un organigramma aziendale, con rilevazione dei ruoli specifici
15. Piano di campionamento e verifica della salubrità degli alimenti
16. Piano di verifica del funzionamento del sistema di autocontrollo
17. Elaborazione di un albero decisionale, per identificare i c.c.p. ed i c.p.
18. Elaborazione dei diagrammi di flusso con relativa analisi scritta
19. Descrizione del processo di trasporto
20. Predisposizione delle procedure di controllo e di registrazione

Per ricevere periodicamente ulteriori contenuti, utili per apprendere in pieno la gestione della sicurezza alimentare della tua attività, contattaci, scegli la tua formula di abbonamento personalizzata e molto conveniente.

Saremmo lieti di servirti e di omaggiarti uno dei nostri servizi a tua scelta.

Distinti Saluti

Dr. Matteo Mangone.