

COME FARE? COSA SAPERE?

(Consigli, Info e Contenuti per le aziende alimentari)

Cosa significa sicurezza alimentare e autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.

1.1 In primo piano.

Quando parliamo di sicurezza alimentare, subito si fa riferimento alla capacità che un qualsiasi organismo vivente ha di gestire acqua e cibo in maniera costante secondo la propria sopravvivenza e secondo il proprio fabbisogno giornaliero.

Questo aspetto legato al settore alimentare, trasferito nelle realtà commerciali è inteso come sicurezza igienico sanitaria degli alimenti (food safety).

Tale sicurezza contempla il rispetto di precise caratteristiche di salubrità degli alimenti, ma non solo, contempla il rispetto degli ambienti e delle procedure di lavorazione che gli stessi subiscono durante la filiera alimentare.

1.2 L' autocontrollo secondo il sistema h.a.c.c.p.

L' autocontrollo secondo il sistema h.a.c.c.p. è una delle procedure obbligatorie per tutte le attività che gestiscono, conservano, trasportano, lavorano, producono, trasformano gli alimenti e/o le bevande (considerate sempre alimenti).

Il sistema h.a.c.c.p. è il sistema cardine utilizzato nelle aziende alimentari (piccole, medie e grandi).

Si basa su alcuni principi, atti a garantire la salubrità e la qualità degli alimenti, ma anche a garantire la salute del consumatore.

I 7 principi sono

- 1) Identificazione e analisi dei pericoli
- 2) Individuazione dei punti critici di controllo (CCP)
- 3) Definizione dei limiti critici
- 4) Definizione delle procedure di monitoraggio
- 5) Definizione e pianificazione delle azioni correttive
- 6) Definizione delle procedure di verifica
- 7) Definizione delle procedure di registrazione.

Lo scopo generale di un buon sistema h.a.c.c.p. è quello di prevenire e ridurre il più possibile i rischi che possono presentarsi a causa di una ingestione di alimenti contaminati durante le fasi possibili della filiera alimentare. In realtà qualsiasi alimento può risultare contaminato già all'origine (vegetali, carni, uova), oppure può contaminarsi durante le fasi di produzione fino al consumo.

Responsabili delle malattie dovute alla ingestione di cibo contaminato sono i **microrganismi** (batteri e virus) o i loro prodotti (tossine), ma anche **sostanze chimiche** (detergenti, pesticidi, conservanti) o **fisiche** (schegge di metallo, legno, vetro), che nelle varie fasi di lavorazione dell'alimento possono contaminarlo e, superando le barriere biochimiche e fisiche predisposte dall'organismo, impiantarsi e dare origine alle malattie trasmesse da alimenti.

Al fine di contrastare lo sviluppo di tali patologie sono stati predisposti, nel corso degli anni, provvedimenti legislativi, regolamenti e misure di sorveglianza da parte degli organi di controllo e, parallelamente, l'innovazione tecnologica ha permesso di migliorare l'efficienza delle attrezzature per la produzione alimentare, sia sotto il profilo della sicurezza sul lavoro che su quello della garanzia dell'igiene.

Ma, nonostante l'applicazione di nuove tecnologie di produzione per garantire la sicurezza dei cibi, **il rischio di insorgenza di malattie di origine alimentare rimane ancora oggi troppo elevato** in relazione alla accresciuta domanda del comparto alimentare.

Lo scopo dei manuali di autocontrollo è quello di rappresentare in maniera fedele ed adeguata la filiera produttiva o i processi lavorativi dell'azienda presa in considerazione, così fornendo le informazioni, gli strumenti e le metodologie per l'applicazione del sistema di sicurezza alimentare H.A.C.C.P. più idoneo. Nello specifico si analizzano tutti i rischi potenziali per individuare quali di essi costituiscono pericoli reali e vengono specificati i punti critici di controllo (CCP). Quest'ultimi, tramite misure di monitoraggio e azioni correttive è possibile annullarli e/o portarli nei limiti critici, che rappresentano sempre un livello accettabile di sicurezza.