



## Hazard Analysis and Critical Control Points

### Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

#### Perché HACCP?

L'obiettivo di questo sistema è quello di minimizzare le possibili contaminazioni degli alimenti. I generi alimentari devono essere resi più sicuri per i consumatori.

#### Quali sono i fattori che favoriscono le contaminazioni alimentari?

- Globalizzazione (materie prime/ import/ export)
- Prodotti "convenience" (semilavorati)
- Allevamenti di massa (salmonella)
- Turismo di massa (lavoro in condizioni antigigieniche, mancanza di tempo)
- Fast food, troppi "produttori" (street food)



#### Per capire se un alimento può essere pericoloso, dovremmo porci i seguenti quesiti:

- Il prodotto contiene ingredienti sensibili?
- E' destinato a un'utenza particolarmente sensibile (anziani, malati, bambini ecc.)?
- Il processo di produzione prevede programmi o misure di prevenzione atte a escludere o minimizzare i rischi?
- Il prodotto contiene materie prime potenzialmente tossiche (funghi, spore, proteine)?



## I 7 principi del sistema HACCP

Il sistema HACCP si basa sul Codex Alimentarius.  
Uno dei punti cardine è l'Autocontrollo.

**Si tratta di un programma composto da 7 punti, che fornisce un aiuto per un'attuazione effettiva.**

1. Individuazione e analisi dei pericoli (hazard analysis)
2. Individuazione dei punti critici di controllo (CCP = Critical Control Points)
3. Definizione dei valori limite (solo per i CCP)
4. Definizione e applicazione delle procedure di monitoraggio
5. Definizione e pianificazione delle azioni correttive
6. Definizione delle procedure di verifica (documentazione)
7. Definizione delle procedure periodiche di convalida (obbligo di autocontrollo)



Il sistema HACCP distingue tra punti critici e punti di controllo critici.

### **Punti critici (CP)**

= stazioni del processo in cui non sono presenti pericoli per la salute, ma che vengono considerati critici, ad es. parametri di qualità, rispetto delle specifiche, etichettatura.

### **Punti critici di controllo (CCP)**

= punti nei quali può presentarsi con grande probabilità un pericolo rilevante per il consumatore se non vengono rispettati e/o controllati, ad es. fasi di riscaldamento, refrigerazione sufficiente, monitoraggio di corpi estranei.