

## MANUALE HACCP: DI COSA SI TRATTA E QUANDO SERVE

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un sistema di autocontrollo igienico-sanitario che gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) sono obbligati ad applicare per legge.

Tale sistema serve a prevenire l'insorgere di problemi igienici e/o sanitari, monitorando la corretta applicazione delle norme durante le fasi di produzione, manipolazione e vendita degli alimenti da parte degli addetti.

In sostanza, chiunque lavori a stretto contatto con cibi e bevande, oltre alle aziende che operano nel settore alimentare, sono tenute a rispettare la normativa HACCP.

L'implementazione di un sistema HACCP viene certificata redigendo uno specifico manuale, che racchiude tutte le azioni e le verifiche necessarie per gestire correttamente:

- produzione;
- somministrazione;
- vendita degli alimenti;

Questo manuale di autocontrollo è obbligatorio per tutte le imprese in cui si lavorano, depositano, somministrano, confezionano o imballano generi alimentari. Il manuale deve essere sempre presente in azienda, opportunamente redatto e aggiornato, perché si tratta della documentazione da fornire agli organi di controllo per eventuali verifiche. In base alle attività di verifica concordate con il proprio consulente (come descrizione di locali, attrezzature, procedure di preparazione e conservazione dei prodotti, ecc) vengono compilati i diversi moduli che compongono il manuale.

L'obiettivo dell'HACCP è garantire la sicurezza degli alimenti in tutte le fasi della catena alimentare e, secondo quanto stabilito dal regolamento CE 852/2004, tutte le imprese del settore sono obbligate ad adottarlo.

L'elaborazione di un piano di autocontrollo HACCP si basa sull'applicazione di sette regole principali:

1. Individuazione dei pericoli e analisi dei rischi
2. Individuazione dei CCP (punti di controllo critici)
3. Definizione dei limiti critici
4. Definizione delle attività di monitoraggio (mediante rilevazioni manuali o verifiche di parametri specifici)
5. Definizione delle azioni correttive (per i punti critici che superano i limiti stabiliti)
6. Definizione delle attività di verifica (che accertino l'efficacia delle misure adottate)
7. Gestione della documentazione

Nel manuale andrà indicata una persona di riferimento come responsabile del piano di autocontrollo aziendale.

Il D.Lgs. 193/2007 stabilisce l'Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

L'articolo 6 definisce le sanzioni per chi non rispetta le norme in materia di igiene e sicurezza alimentare. Quelle strettamente legate al sistema HACCP prevedono una sanzione amministrativa e pecuniaria da 1.000 a 6.000 euro per:

- omessa predisposizione di procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP;
- mancata eliminazione, entro il limite di tempo stabilito, delle inadeguatezze nei requisiti e nelle procedure;
- mancata o non corretta applicazione del Piano di Autocontrollo HACCP.

La **ALFASIC S.R.L.** offre ai propri clienti una **CONSULENZA GRATUITA** finalizzata ad accertare che la vostra situazione risulti in regola con gli adempimenti vigenti in materia di Sicurezza Alimentare.

**Per ulteriori informazioni potete contattare i nostri uffici – Referente Agli Diego**