



di Gabriella Rag. Pelizzari

Via Olanda, 11 - 28922 Verbania - Tel. +39 0323 403527 - Fax. +39 0323 408636

E-mail: qualityoffice@tiscalinet.it - Web Site: <http://www.qualityoffices.it>

HACCP D. LGS. N. 155/97

Gli alimenti possono essere origine di malattie per l'uomo se non sono prodotti, conservati e commercializzati nelle corrette condizioni igienico-sanitarie .

Pertanto tutti coloro che manipolano alimenti, dall'industria al piccolo bar o ristorante, devono sottostare alle regole dettate alle Direttive Europee 93/43 CEE e 96/3/CE recepite in Italia dal

D. Lgs. 155/97.

Con questa Legge, il concetto di igiene nelle preparazione alimentari subisce profonde modificazioni ed introduce nuovi obblighi da adottare per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

In particolare:

ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fine di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività:

- Preparazione
- Trasformazione
- Fabbricazione
- Confezionamento
- Deposito
- Trasporto
- Distribuzione
- Manipolazione
- Vendita
- Somministrazione

di alimenti destinati ad un consumatore finale deve considerarsi **industria alimentare** e deve seguire le direttive igieniche dettate dal nominato decreto.

Il **Sistema di Analisi dei Rischi e di Controllo dei Punti Critici** definito **H A C C P** si basa su pochi ma basilari principi:

- Valutare i potenziali rischi (qualsiasi contaminazione di natura biologica, chimica e fisica)
- Individuare i punti in cui tali rischi possono verificarsi
- Decidere su quali punti critici individuati intervenire per evitare il rischio di "contaminazione"
- Individuare ed applicare le procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici
- Riesaminare periodicamente l'analisi dei rischi, i punti critici e le procedure di controllo.

HACCP significa anche intervenire sui luoghi di produzione a livello di edificio e di linee di fabbricazione che si riferiscono a :

- Requisiti generali e specifici dei locali
- Requisiti delle apparecchiature
- Alle forme di trasporto
- A residui e scarti alimentari
- Al rifornimento idrico
- Alle forme di utilizzo delle materie prime e di conservazione e confezionamento dei prodotti
- Igiene del personale
- Formazione del personale.

I fattori di Rischio che l'analisi **HACCP** dovrà considerare sono in teoria tutti quelli che provenendo direttamente o indirettamente:

- Dalle materie prime
- Dagli impianti e attrezzature
- Dalle caratteristiche dei locali
- Dai servizi igienici e dall'ambiente esterno
- Da insetti o da altri animali contaminanti
- Dal comportamento e dallo stato sanitario del personale possono trasferirsi nel prodotto finito ed arrecare danni al consumatore.