

HACCP: la gestione della categoria “food”

Hazard Analysis and Critical Control Points. Questo “nasconde” l’acronimo HACCP (letteralmente “Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di Controllo”), protocollo volto a prevenire i pericoli di contaminazione alimentare. Ideato negli anni Sessanta negli Stati Uniti, con l’intento di assicurare che gli alimenti forniti agli astronauti della NASA non avessero alcun effetto negativo sulla salute o potessero mettere a rischio missioni nello spazio, prevede la dotazione di un piano di autocontrollo per farmacie, operatori nel campo della ristorazione, bar/pasticcerie, rivendite di ogni tipo di generi alimentari, ma anche case di riposo, scuole, mense, comunità in cui si somministrano alimenti. In sostanza, tutti coloro che sono interessati alla produzione primaria di un alimento, alla sua preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore. Quindi, anche i gestori di depositi fiscali, distributori di pastigliaggio e prodotti alimentari. A seguire, l’intervista al Collega Andrea De Stefani (deposito di Brescia) in merito alla sua esperienza relativa all’applicazione del protocollo in questione.

Gestori e HACCP: quanto è importante il rispetto delle prescrizioni predisposte per la corretta gestione della categoria “food”?

Lo scorso anno ricevemmo la “visita” di due funzionari dell’ASL provinciale, in occasione di una verifica relativa a caramelle da ritirare dal mercato, che aveva preso le mosse da un’allerta alimentare emanata dalla stessa casa produttrice del prodotto. In quella circostanza ci venne chiesto di produrre un prospetto del venduto per cliente relativo a quel prodotto e di avvisare i clienti di bloccare la vendita. Poiché il lotto anomalo era uno solo, funzionari controllori procedettero a visitare tutte le tabaccherie che avevano acquistato questa referenza, allo scopo di verificare fisicamente la merce in giacenza. Il prodotto in questione, una volta identificato e recuperato, alla fine venne da noi concentrato e reso al fornitore. Insomma, un lavoraccio!

Tutto si svolse sotto il rigoroso controllo dei funzionari ASL, che giustamente controllarono tutta la documentazione necessaria. Tutti i passaggi vennero registrati nel nostro manuale HACCP, e la verifica si concluse con esito positivo.

La circostanza piuttosto eccezionale che ha dato il via al controllo ha permesso però di comprendere con estrema chiarezza – se mai ci fossero stati dei dubbi - l’importanza del rispetto delle rigorose prescrizioni che il legislatore ha predisposto per la gestione di tutto quello che genericamente rientra nella categoria dei prodotti cosiddetti “food”, che tutti i gestori (anche quelli che una volta non “praticavano” il commerciale) ben conoscono da quando la nostra rete ha acquisito la distribuzione del catalogo Terzia.

La disciplina HACCP prevede la redazione di un apposito manuale. Quali sono i dati principali in esso contenuti?

Per redigere il manuale ci siamo rivolti ad un’azienda di consulenza esterna che, dopo una valutazione specifica riferita alla nostra tipologia di lavoro - che non implica la manipolazione o la produzione di alimenti sfusi ma si occupa solo dello stoccaggio, vendita e trasporto di prodotti alimentari confezionati (sale, caramelle, cioccolata ecc.) - ha redatto il manuale specifico per le nostre necessità. I dati principali che sono contenuti nel manuale sono la legislazione HACCP, i dati aziendali ed il nominativo del responsabile HACCP che deve avere un attestato di frequenza ad un corso di “addetto alimentarista” e i dati dell’azienda di consulenza esterna HACCP, le planimetrie e le autorizzazioni all’attività, la registrazione di avvenute irregolarità o allerte alimentari, il programma di formazione ed informazione del personale dipendente, il piano di sanificazione dei locali, delle attrezzature e relative schede tecniche dei prodotti utilizzati per la sanificazione ed infine la relazione, schede tecniche e planimetrie con evidenziati i punti di posizionamento di esche per la “lotta agli insetti ed ai topi”.

Ma che cos’è il sistema HACCP e quali sono le sue caratteristiche?

Il sistema HACCP rappresenta uno strumento operativo per l’analisi dei rischi che caratterizzano il processo produttivo degli alimenti, al fine di garantirne la salubrità e la sicurezza. Esso si applica a tutti i passaggi della filiera e si basa sulla prevenzione dell’insorgenza del danno, approccio innovativo rispetto al metodo del controllo sul prodotto finito. I principi su cui si basa l’elaborazione di un piano HACCP sono sette, ed esattamente: 1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre; 2. Identifi-

care i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio; 3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità, 4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo; 5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti); 6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate; 7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

Le caratteristiche salienti dell'HACCP sono: la definizione e la valutazione di tutti i pericoli a cui gli alimenti sono esposti, come ad esempio contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche, l'individuazione dei passaggi del processo in cui la probabilità che tali eventi si verifichino (il rischio) può essere minimizzata (i cosiddetti punti critici di controllo), e la predisposizione di un sistema di monitoraggio per i punti critici di controllo stessi.

Quali i provvedimenti che lo disciplinano?

Il sistema HACCP è stato introdotto nella legislazione

di numerosi Paesi del mondo, ed è stato ripreso nella legislazione dell'Unione Europea con la Direttiva 93/43/CEE, recepita nell'ordinamento italiano con il D.Lgs 155/97. La Direttiva 93/43 è stata abrogata dal Regolamento (CE) 852/2004, che ha confermato (art. 5) l'obbligo per gli operatori del settore alimentare di predisporre, attuare e mantenere procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP.

A che punto è lo stato di avanzamento del sistema?

Il sistema HACCP si è ormai affermato come un fondamentale strumento di garanzia della sicurezza degli alimenti, perché consente alle aziende un monitoraggio costante della propria produzione, ed alle Autorità Sanitarie di focalizzare la propria attività di controllo solo su quei punti in cui è massimo il rischio di contaminazione degli alimenti. L'occasione allora appare propizia per rammentare a tutti la necessità di ottemperare a quanto previsto dalla legge, provvedendo se è il caso ad un controllo interno finalizzato a perfezionare quanto ancora necessario per una corretta gestione del servizio di distribuzione dei prodotti "food". La professionalità di una rete di qualità come la nostra è garantita proprio dal rispetto di tutti questi parametri, che fanno davvero la differenza.

Al fine di indirizzare e facilitare i colleghi nell'applicazione delle misure previste nel "Pacchetto Igiene" - e quindi per consentire una qualificata e agevole opera di autocontrollo secondo le procedure HACCP (soprattutto alla luce del contratto che lega la nostra rete a Terzia, nel cui ricco catalogo sono comprese molte referenze che rientrano nella categoria "food") - si riportano di seguito gli adempimenti che il consulente Agemos ha identificato come necessari secondo il **Reg. CE 178/2002** e il **Reg. CE 852/2004** nel caso in cui risulti la presenza nel proprio magazzino, anche solo di una delle merci rientranti nell'ambito alimentare quali, ad esempio, sale, caramelle, gomme da masticare, prodotti a base di cioccolato:

- Designare il Responsabile della qualità e/o responsabile dell'industria alimentare, (OSA) che sarà il responsabile in solido delle procedure HACCP e della tracciabilità, tramite un corso di 20 ore.
- Corso variabile dalle 6 alle 14 ore per il personale addetto a manipolare e movimentare alimenti
- Redazione del manuale HACCP
- Compilazione e conservazione della documentazione inerente l'HACCP, controllo scarico merci, controllo temperature di stoccaggio e ambientali, documentazione inerente i controlli infestanti e eventuali trattamenti (se si hanno contratti con aziende di derattizzazione obbligo dei report ispettivi periodici).
- Verifica annuale e aggiornamento del manuale HACCP, al variare delle condizioni aziendali e/o legislative
- Rinnovo dei corsi da OSA ogni 3 anni. (La validità dei corsi può variare dal regolamento regionale di appartenenza).
- Provvedere al report delle pulizie e disinfestazioni all'interno dei locali ove vi trovano gli alimenti
- Effettuare analisi microbiologiche semestrali tramite tamponi superficiali, per verificare le corrette prassi igieniche inserite nel manuale HACCP.