

Metodo HACCP: come supportare le aziende e gli operatori alimentari?

Per garantire la sicurezza alimentare dei consumatori è necessario conoscere i punti critici di controllo e applicare la metodologia HACCP. Il software Blumatica HACCP è la risposta giusta per un aiuto semplice, guidato, veloce e professionale.

Il **Regolamento (CE) n. 852 del 29 aprile 2004** sull'**igiene dei prodotti alimentari** dispone che gli operatori del settore alimentare garantiscano che *"tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al controllo soddisfino i requisiti igienici fissati nel presente regolamento"*.

Infatti, per garantire la sicurezza del cittadino, in ambito alimentare, è necessario assicurare un **prodotto salubre e sicuro**.

Molto spesso i fattori principali che contribuiscono alla contaminazione dei cibi sono da attribuire non solo alla scarsa attenzione alle più elementari norme igieniche o all'impiego di temperature non corrette, ma anche alla mancanza di **controlli**.

Per evitare contaminazioni è dunque necessario che le aziende e gli operatori mettano in atto idonei controlli nei momenti e nelle fasi più critiche dei processi lavorativi.



Cosa sono i punti critici di controllo (CCP)? Perché è importante identificarli? Ci sono sistemi software che possono aiutare gli operatori nel rispetto della normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari?

HACCP: cosa sono i punti critici di controllo?

HACCP: la metodologia per l'identificazione dei punti critici

HACCP: come supportare le aziende e gli operatori alimentari?

HACCP: cosa sono i punti critici di controllo?

I **Punti Critici di Controllo** o *Critical Control Point* rappresentano una procedura o una fase del processo lavorativo particolarmente critica in cui è possibile intervenire al fine di eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio per la salute legato alla sicurezza alimentare.

Per ogni CCP è necessario definire:

- I limiti critici che possono essere monitorati (ad esempio limiti di temperatura per lo stoccaggio di prodotti deperibili)
- Le azioni preventive e correttive in caso di superamento dei valori limite (ad esempio, il controllo della temperatura della cella frigorifera, in caso di azione preventiva; intervento sull'apparecchiatura per ripristinare il corretto funzionamento, in caso di azione correttiva)
- Le attività di monitoraggio (ad esempio analisi periodiche per verificare l'accuratezza e l'efficacia del sistema).

HACCP: la metodologia per l'identificazione dei punti critici

Per l'individuazione dei **Punti Critici di Controllo**, il metodo **HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) prevede uno schema logico definito albero delle decisioni che comporta quattro domande cui è possibile rispondere in modo affermativo o negativo:

- Sono state predisposte misure di controllo per il pericolo considerato?
- Questa fase elimina il pericolo o ne riduce l'incidenza?
- Vi è rischio di contaminazione o di aumento del pericolo fino a livelli inammissibili?
- Il pericolo può essere eliminato o ridotto ad un livello accettabile in una fase ulteriore?

L'azione conseguente all'identificazione di un punto critico è la definizione e l'attuazione di idonee **misure di controllo e di sorveglianza**. Ogni azienda, con riferimento a quanto richiesto dal Regolamento (CE) 852/2004, ha la necessità di sviluppare un'analisi specifica delle proprie condizioni operative al fine di individuare le modalità con cui garantire il giusto controllo dei processi lavorativi.

HACCP: come supportare le aziende e gli operatori alimentari?

Per supportare efficacemente il lavoro delle aziende e degli operatori del settore alimentare è disponibile il **software** Blumatica HACCP.

Blumatica HACCP è il software specialistico che consente di redigere il **manuale di autocontrollo** e di ricavare i relativi documenti di registrazione con riferimento alla metodologia HACCP.

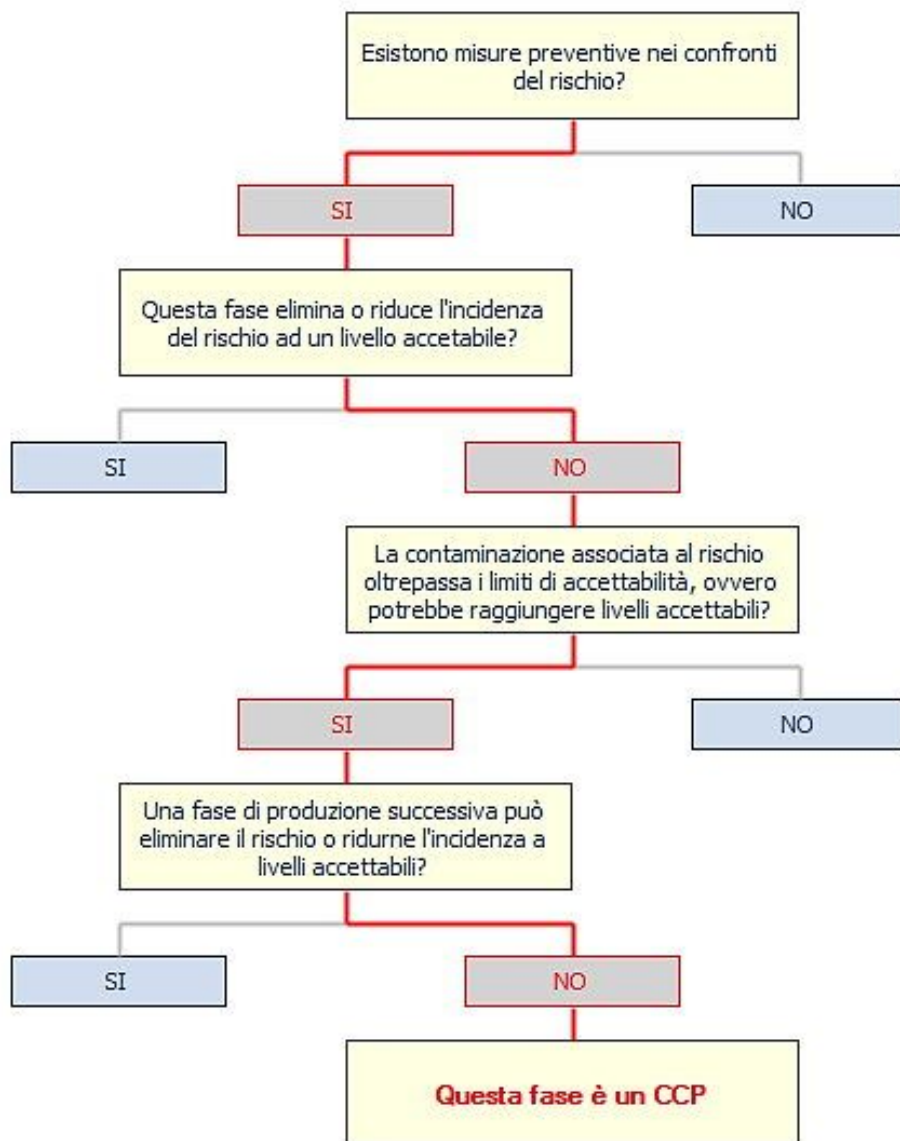
Per ogni fase di lavoro è possibile eseguire la valutazione mediante l'albero delle decisioni che consente di individuare se si è in presenza di un **punto critico di controllo** (CCP).

CONSERVAZIONE REFRIGERATA

Copia in memoria

Salva immagine su disco

Stampa



Conferma

Annulla

- ☐ Non valutata
- ☐ CCP
- ☐ NO CCP

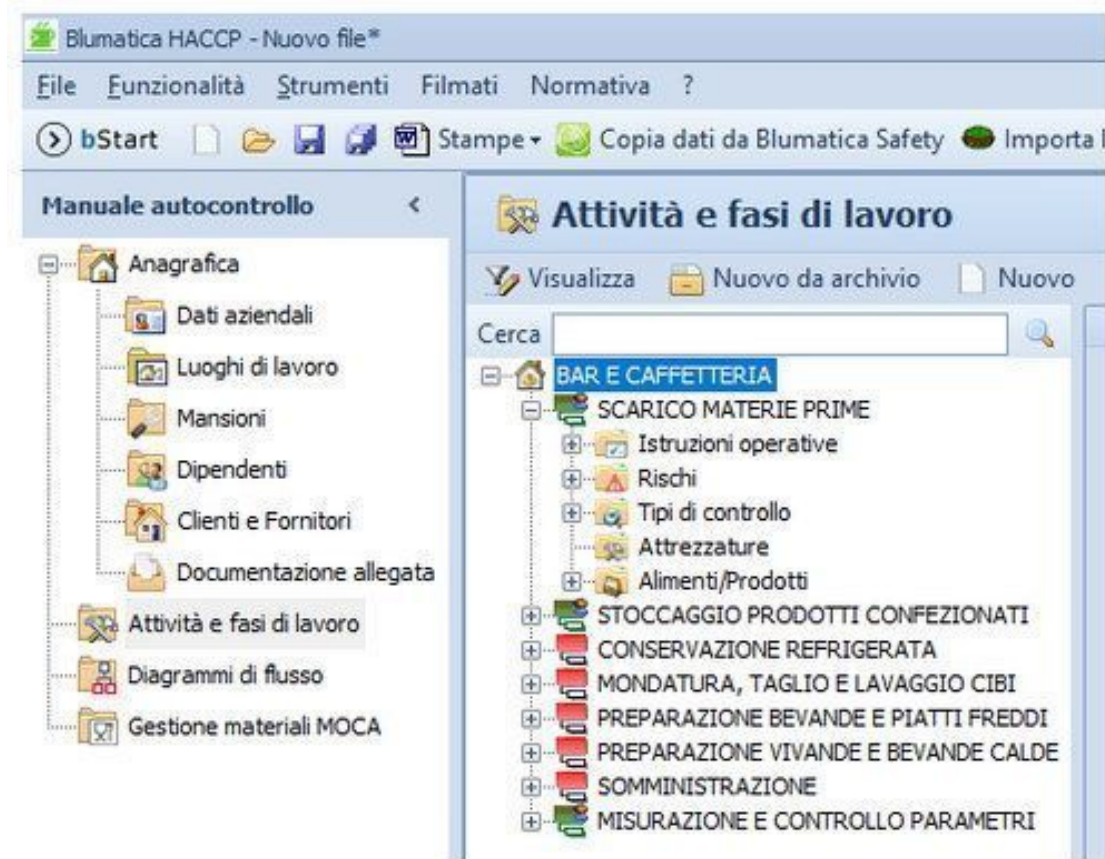


L'iter di elaborazione dell'intero manuale risulta **estremamente semplice**, guidato ed al contempo **professionale** grazie ad una **vasta banca dati di attività lavorative** con collegamenti già precostituiti tra fasi, attrezzature, alimenti, rischi, prevenzioni, azioni correttive, limiti critici dei processi e tipologie di controllo.

Ricordiamo alcune delle molteplici funzionalità di Blumatica HACCP:

- la redazione del **Manuale di Autocontrollo** e dei relativi documenti di registrazione
- la gestione di **materiali ed oggetti destinati a entrare in contatto con gli alimenti** (MOCA)
- l'elaborazione dell'**agenda degli allergeni** in funzione degli alimenti indicati (Regolamento UE n. 1169/2011).

Inoltre, per le microimprese del settore alimentare, è possibile usufruire della **metodologia semplificata per la redazione del manuale di autocontrollo** ai sensi delle *"Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare"* (Allegato C1).



L'obbligatorietà dell'applicazione della metodologia HACCP ha dunque portato un notevole passo avanti per la sicurezza dei prodotti alimentari.

Grazie alla realizzazione di questa procedura e con l'aiuto di sistemi come Blumatica HACCP, è possibile intervenire repentinamente ed effettuare le necessarie correzioni prima che il prodotto sia posto in commercio garantendo la sicurezza dei consumatori.

[Il link per avere ulteriori informazioni su Blumatica HACCP](#)

Per avere altri dettagli sulla suite Blumatica HACCP è possibile visitare il sito Blumatica, scrivere a commerciali@blumatica.it e scaricare la versione di prova gratuita che consente di valutare tutte le funzionalità incluse nel software.



Licenza Creative Commons

www.puntosicuro.it