

Consulenza HACCP

Per abbattere il rischio di contaminazione degli alimenti



L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, letteralmente «Analisi del Pericolo e Controllo dei Punti Critici») è un sistema che previene i pericoli di contaminazione alimentare. Esso si basa sul monitoraggio dei punti della lavorazione degli alimenti in cui si prospetta un pericolo di contaminazione sia di natura biologica che chimica o fisica. È sistematico ed ha basi scientifiche. La sua finalità è quella di individuare ed analizzare pericoli e mettere a punto sistemi adatti per il loro controllo (inteso nell'accezione di "regolazione").

Prima dell'adozione del sistema HACCP le verifiche venivano effettuate a valle del processo produttivo, con analisi della salubrità del prodotto finito, pronto per la vendita al consumatore, e spesso il prodotto era consumato prima dell'individuazione dell'irregolarità. Inoltre, per le analisi, veniva effettuato il campionamento (analisi di un lotto tramite prelievo di un campione) ed il risultato del campione analizzato non era un risultato significativo (l'eventuale contaminazione non si distribuisce omogeneamente nel lotto). Dopo l'emanazione del D.Lgs. 155/1997, poi abrogato dal d.lgs. 193/2007 in attuazione del regolamento CE 852/2004, è stato introdotto in Italia il sistema HACCP che, promuovendo il concetto di prevenzione, analizza i possibili pericoli verificabili in ogni fase del processo produttivo e nelle fasi successive come lo stoccaggio, il trasporto, la conservazione e la vendita al consumatore. In altri termini questo controllo si prefigge di monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione degli alimenti. Lo scopo è quello di individuare le fasi del processo che possono rappresentare un punto critico (per esempio: la distribuzione di prodotti surgelati, dove la temperatura di conservazione non deve salire oltre i -18 C°, rimanendo costante dalla produzione alla consumazione).

Il sistema pone un importante accento sulla qualità alimentare, in particolare riguardo a salubrità e sicurezza, concetto che va oltre la semplice soddisfazione del cliente, ma punta piuttosto alla tutela della salute pubblica.

L'IGEA, grazie al personale tecnico fatto di esperti nel settore dell'autocontrollo alimentare, ti propone una consulenza professionale per la sicurezza alimentare e l'HACCP.

Come certamente saprete, la legge prevede che qualsivoglia azienda operante nel settore alimentare segua regole ben precise, affinché la sicurezza dei consumatori sia costantemente garantita.

Ovviamente le aziende coinvolte sono quelle che appartengono alla filiera alimentare, dalla produzione alla somministrazione al pubblico. I nostri consulenti ti guideranno nel percorso di messa in regola della tua attività, evitandoti l'inconveniente di spiacevoli sanzioni che possono arrivare, per le attività non in regola fino a 6000€.

La prestazione professionale prevede:

- Redazione del manuale HACCP
- Corso per responsabile dell'industria alimentare
- Corsi per addetto che manipola alimenti
- Campionamento delle superfici con tamponi superficiali, analisi e invio dei risultati.