



COS'È

L'HACCP, acronimo dall'inglese Hazard Analysis and Critical Control Points, è un insieme di procedure, dedicate a prevenire le possibili contaminazioni degli alimenti.

L'HACCP 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.



IL PROCESSO

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 o somministrazione al consumatore. 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, in un processo di produzione di surgelati, un punto critico può essere rappresentato dalla distribuzione di tali prodotti surgelati, in quanto la temperatura di conservazione non deve salire oltre i $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, rimanendo ad un valore pressoché costante dalla fase di produzione fino alla fase di consumazione. Il sistema pone un importante accento sulla qualità alimentare, in particolare riguardo a salubrità e sicurezza; tale concetto va oltre la semplice soddisfazione del cliente, puntando alla tutela della salute pubblica.



I CAMPI DI APPLICAZIONE

Sono tenuti a dotarsi di un piano di autocontrollo tutti coloro che sono interessati alla produzione primaria di un alimento (raccolta, mungitura, allevamento), alla sua preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore. Alimenti sono pure le bevande, pertanto anche chioschi, discoteche, sale cinematografiche, sagre, eventi di degustazione, ecc. devono applicare la HACCP. Nel 2006 il sistema HACCP è stato reso obbligatorio anche per le aziende che hanno a che fare con i mangimi per gli animali destinati alla produzione di alimenti (produzione delle materie prime, miscele, additivi, vendita e somministrazione).