

HACCP, Alimenti e Superfici



HACCP, Alimenti e Superfici

Il **Regolamento CE 852/2004** e s.m.i. sull'igiene dei prodotti alimentari stabilisce che **gli operatori del settore alimentare (OSA)**, che intervengono in qualsiasi fase successiva alla produzione primaria, **debbono individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza e igiene** avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo) è una metodologia che consente, in ogni fase di un processo, l'identificazione ed il controllo dei pericoli che possono inficiare la sicurezza—degli alimenti, calcolandone il relativo rischio sulla salute del consumatore.

Il **sistema HACCP**, introdotto a partire dagli anni '60 negli USA per garantire la sicurezza degli alimenti destinati agli astronauti della NASA, è un metodo razionale e sistematico che consente di tenere sotto controllo tutte le operazioni che si succedono nella **produzione, trasformazione, distribuzione, manipolazione e somministrazione dei prodotti alimentari** evitando le possibili contaminazioni che compromettono la sicurezza alimentare.

I principi fondamentali sui quali si basa il sistema HACCP sono:

- Analisi dei pericoli
- Identificazione dei punti critici di controllo
- Individuazione dei limiti critici
- Attuazione di un sistema di monitoraggio
- Definizione di interventi correttivi
- Documentazione
- Procedure di verifica

In relazione a quanto richiesto dalle **Comunicazioni della Commissione Europea (2016/C 278/01 e 2020/C 199/01)**, una più dettagliata valutazione dei rischi avviene non solo con l'identificazione dei CCP ma anche dei prerequisiti generali e operativi (PRP e PRPo).

In conformità a quanto sopra descritto, i nostri consulenti specializzati sono in grado di assistere le aziende alimentari registrate ai sensi Reg CE 852/04 e i **laboratori alimentari riconosciuti ai sensi del Reg CE 853/04**, nella predisposizione di tutta la documentazione utile alla sicurezza alimentare, attraverso:

- Elaborazione Manuali HACCP per aziende alimentari in base alle normative vigenti, anche a supporto di eventuali certificazioni volontarie (BRC, IFS)
- Stesura procedure operative standard interne SOP/SSOP
- Corsi di formazione HACCP e igiene alimenti
- Verifiche dell'efficacia del sistema HACCP (analisi di laboratorio su alimenti, acque, aria e superfici, audit/verifiche ispettive sul posto)
- Consulenze in materia di legislazione alimentare ed etichettatura
- Verifiche analitiche su aria, superfici e acque in ambienti di lavoro e in ambienti sanitari