

PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

[Linee guida]

Tutti gli **operatori del settore alimentare** (OSA) responsabili di un'impresa con o senza fini di lucro, che eserciti una o più attività quali la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita e la somministrazione di sostanze alimentari, devono garantire la sicurezza igienica degli alimenti avvalendosi di un sistema di autocontrollo basato sui principi del **sistema HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Il piano di autocontrollo HACCP è un documento, da conservare nella sede operativa dell'impresa alimentare, redatto dal titolare o legale rappresentante dell'impresa alimentare avvalendosi eventualmente di un consulente tecnico esterno con esperienza e conoscenza della normativa specifica in materia alimentare, che contiene informazioni relative all'azienda, alla descrizione dei locali, delle attrezzature, dei prodotti e del processo di produzione o di lavorazione che possono essere descritti attraverso il cosiddetto diagramma di flusso o lay-out. Deve contenere, inoltre, indicazioni circa l'analisi dei pericoli, dei rischi associati al processo produttivo, alle misure preventive e alle azioni correttive da intraprendere in caso di non conformità. Dovrà essere **mantenuta sempre presso la sede operativa** e a disposizione dell'**Autorità di Controllo**, idonea **documentazione (costantemente aggiornata e conservata** per un periodo adeguato) al fine di dimostrare l'effettiva applicazione del piano di autocontrollo in uso.

I piani di autocontrollo generalmente prevedono **procedure, istruzioni e schede** necessarie a monitorare i vari punti in cui il pericolo per la salubrità ed integrità degli alimenti può divenire concreto. Tali registrazioni spesso riguardano il monitoraggio delle temperature di conservazione e di ricevimento merci, di cottura, di abbattimento rapido della temperatura, ecc. Ogni azienda alimentare ha delle caratteristiche strutturali e produttive differenti dalle altre, pertanto anche il manuale deve essere specifico per ogni singola realtà al fine di individuare, prevenire e tenere sotto controllo i pericoli lungo tutta la filiera alimentare. Qualora intervenga un **qualsiasi cambiamento** ai locali o alle lavorazioni, gli operatori del settore alimentare **riesaminano le procedure** apportandovi le necessarie modifiche.

OBBLIGHI DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO

Sussiste per gli operatori del settore alimentare e per gli alimentaristi l'**obbligo di formazione e addestramento del personale** in materia d'igiene alimentare che deve essere documentata ai sensi della D.G.R. Liguria n. 793/2012.

A CHI RIVOLGERSI

Per la redazione ed implementazione del proprio Piano HACCP ci si può avvalere delle associazioni di categorie o di liberi professionisti esperti nel settore alimentare e dell'igiene degli alimenti.

SEMPLIFICAZIONI PER LA PRODUZIONE PRIMARIA

E' tuttavia consentita la **semplificazione** delle procedure di autocontrollo solo per gli operatori del settore alimentare **della produzione primaria** (fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta dei prodotti selvatici). L'adozione di **Manuali di Buona Prassi igienica** di categoria (validati dal Ministero della Salute) è alternativa alla predisposizione di uno specifico Piano di Autocontrollo. I pericoli alimentari presenti a livello della produzione primaria dovrebbero essere comunque identificati e adeguatamente controllati mediante **la tenuta delle sole registrazioni**.

SANZIONI

L'operatore del settore alimentare diverso dalla produzione primaria che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP, che non applica o applica non correttamente il piano HACCP è punito con la sanzione da euro 1.000 a euro 6.000.

L'operatore del settore alimentare che non rispetta l'obbligo di formazione e addestramento in materia d'igiene alimentare è punito con la sanzione da euro 500 a euro 3.000.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Reg. (CE) n. 852/2004

DGR. n. 793 del 29/06/2012

D.L.vo n. 193/2007

I principi del sistema HACCP sono i seguenti:
1) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili
2) identificare i punti critici di controllo (CCP) nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili
3) stabilire, nei CCP, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati
4) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei CCP
5) stabilire le azioni correttive (AC) da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo
6) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da 1 a 5;
7) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui ai numeri da 1 a 6.