

Qualunque settore della filiera alimentare, prima dell'applicazione della metodologia HACCP, dovrebbe già operare secondo i Principi Generali di Igiene degli Alimenti del Codex ed in particolare secondo le Norme di Produzione del Codex e la specifica legislazione in merito alla sicurezza degli alimenti. La finalità della metodologia HACCP è quella di impegnarsi nel tenere sotto controllo i Punti di Controllo Critici.

L'applicazione dell'HACCP si articola in 7 punti:

1. Individuazione dei rischi potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi, dalla coltura o allevamento, alla produzione e distribuzione fino al consumo. Valutazione delle probabilità che il rischio si verifichi e identificazione delle misure preventive per il suo controllo.
2. Determinazione di punti, procedure e tappe operazionali che possono essere controllate al fine di eliminare i pericoli o minimizzare la loro probabilità di verificarsi (punti critici di controllo CCP). "Fase" è ogni stadio di produzione e manipolazione degli alimenti, partendo dal lavoro agricolo, attraverso la raccolta e il processo di trasformazione, la conservazione, il trasporto, la vendita e l'uso del prodotto da parte del consumatore.
3. Fissazione i limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo.
4. Definizione di un sistema di monitoraggio che permetta di assicurarsi il controllo del CCP tramite un test o delle osservazioni programmate.
5. Determinazione dell'azione correttiva da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è sotto controllo.
6. Definizione di procedure per la verifica, che includano prove supplementari e procedure alternative per confermare che il sistema HACCP stia funzionando nel modo giusto.

7. Predisposizione di una documentazione di illustrazione del piano messo in atto di registrazione dei risultati ottenuti, al fine di dimostrare l'efficacia del sistema.

N.B. La metodologia di applicazione dell'HACCP suggerita dal Codex Alimentarius (1995) si articola in 14 fasi. Esse non rappresentano che la traduzione operativa dei sette principi precedentemente elencati.

Cenni storici.

Il sistema HACCP è stato ideato negli Stati Uniti. Le premesse teoriche della sua nascita possono essere ricondotte a due momenti:

Lo sviluppo, a partire dal 1940, dell'applicazione dei metodi statistici al controllo di qualità dei materiali e dei prodotti forniti dall'industria bellica americana. Queste applicazioni portarono alla constatazione che era possibile ridurre notevolmente gli scarti aziendali (ed aumentare quindi la produzione) attraverso semplici miglioramenti nei punti critici dei processi.

La richiesta, a partire dei primi anni sessanta, da parte della NASA, dell'adozione da parte delle aziende coinvolte, di programmi volti a garantire la sicurezza degli alimenti consumati dagli astronauti nelle imprese spaziali. Fece così la sua prima comparsa il sistema HACCP, che consentiva di ottenere la massima sicurezza igienico sanitaria dei prodotti alimentari ridimensionando fortemente il concetto del controllo sul prodotto finale a scapito della gestione oculata dei processi. Nel 1971 vennero enunciati per la prima volta i principi dell'HACCP nel corso della United States Conference of food protection. Ci vollero però ancora diversi anni per

H.A.C.C.P.

Scritto da Damiano Savin

vedere l'applicazione pratica di tali principi. E' infatti a partire dagli anni 80 che le aziende alimentari americane hanno iniziato ad adottare sistematicamente questa metodologia.