

Le Trasformazioni alimentari all'interno dell'Azienda Agricola

Cosa Fare?

Trasformazioni in Azienda dei prodotti Agricoli

■ Multifunzionalità

La multifunzionalità comprende, nel senso più vasto, quattro tipi di funzioni fornite dall'agricoltura, in aggiunta alla tipica attività agricola che sono:

Trasformazioni in Azienda dei prodotti Agricoli

Multifunzionalità

- I servizi “verdi” che riguardano soprattutto la gestione e la manutenzione del paesaggio, delle riserve ed aree verdi, della biodiversità
- I servizi “blu” concernenti la gestione idrica, il miglioramento della qualità delle acque, il controllo delle inondazioni e gli usi energetici
- I servizi “gialli” che si riferiscono al ruolo dell’agricoltura a favore della coesione rurale, per l’ambiente e lo sviluppo, la preservazione e la pratica delle tradizioni storiche e culturali, il mantenimento delle identità territoriali, l’offerta agrituristica e di fruizione ricreativa
- **i servizi “bianchi”, mirati alla sicurezza e alla qualità alimentare**

Trasformazioni in Azienda dei prodotti Agricoli

Multifunzionalità

“Fra i giovani si fanno largo i servizi per l’ambiente, le produzioni fresche e trasformate, la produzione di energia rinnovabile e le fattorie didattiche”.

Trasformazioni in Azienda dei prodotti Agricoli

- Il passaggio da Produzione Agricola a Produzione Agricola/Alimentare
- La qualità degli alimenti
- Autocontrollo e HACCP
- Procedura Operativa per la registrazione delle Imprese alimentari ai sensi del Regolamento CE 852/04 e della DGR 275/2006
- SCIA (Segnalazione Certificata di inizio attività)

Il passaggio da Produzione Agricola a Produzione Agricola/Alimentare

Prima che un imprenditore agricolo realizzi, all'interno della propria azienda, gli investimenti necessari per entrare nel "mondo" della trasformazione alimentare, è necessario che approfondisca una serie di aspetti che non sono tipici della produzione primaria.

La trasformazione alimentare è una attività imprenditoriale a sé stante, che necessita di numerose conoscenze e competenze che non sono ordinariamente proprie dell'imprenditore agricolo puro; la trasformazione dei prodotti agricoli richiede infatti figure con competenze ampie e con livelli di specializzazione considerevoli

Il passaggio da Produzione Agricola a Produzione Agricola/Alimentare

Quando in una azienda agricola si decide di cogliere le opportunità che la trasformazione alimentare offre, opportunità numerose e spesso molto interessanti in termini di integrazione del reddito d'impresa, è necessario avviare preventivamente una fase di analisi che studi le molteplici e diversificate problematiche che dovranno essere affrontate al momento della realizzazione dell'investimento vero e proprio.

Le tematiche da approfondire possono essere raggruppate ed elencate nelle seguenti:

Il passaggio da Produzione Agricola a Produzione Agricola/Alimentare

- 1. La necessità di modifica della produzione agricola**
- 2. La disponibilità di strutture idonee alla trasformazione alimentare**
- 3. La scelta degli impianti e della tecnologia di cui dotarsi**
- 4. L'analisi delle esigenze energetiche e degli eventuali impatti ambientali della nuova attività**
- 5. L'iter burocratico/autorizzatorio da seguire**
- 6. Lo studio e l'affinamento del prodotto da realizzare**
- 7. L'individuazione dei canali di mercato più idonei in base al mix azienda/localizzazione/prodotto**

La qualità degli alimenti

Definizioni

- Qualità = "l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti" (norma UNI EN ISO 8402)

E' possibile individuare vari tipi di qualità

- Qualità igienico/sanitaria
- Qualità chimico/nutrizionale
- Qualità legale
- Qualità organolettica
- Qualità di origine

Insieme concorrono a determinare la "qualità totale" di un alimento

La qualità degli alimenti

- **Qualità igienico/sanitaria**

è data dalla rispondenza a requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge, relativi al "contenuto" in sostanze di natura chimica, di microrganismi e di loro metabolici (tossine).

- **La Qualità chimico/nutrizionale**

è data dal suo contenuto in proteine, lipidi e carboidrati ed è, quindi, la capacità nutritiva dell'alimento stesso

- **La Qualità legale**

è quella garantita dall'insieme di norme che interessano il settore alimentare: per essere definito di qualità un alimento deve rispondere a determinati requisiti minimi di legge

La qualità degli alimenti

- **La Qualità Organolettica**
è data dalla valutazione, da parte del consumatore, di alcune caratteristiche dell'alimento stesso, quali l'aspetto, l'aroma e la consistenza, percepite attraverso gli organi di senso (qualità sensoriale).
- **La Qualità di Origine**
Nel 1992 la Comunità Europea ha creato alcuni sistemi noti come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) ecc.

La qualità degli alimenti

Errori nelle etichettatura di un prodotto alimentare

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità di un prodotto alimentare non devono:

- indurre in errore l'acquirente;
- evidenziare caratteristiche come particolari;
- attribuire all'alimento proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie, né accennare proprietà farmacologiche.

La qualità degli alimenti

Le frodi più frequenti

- Dichiarazioni false in merito alla provenienza, qualità, composizione, caratteristiche, etc. di un alimento
- Indicazioni ingannevoli ed insidiose, atte a magnificare indebitamente un prodotto e le sue caratteristiche
- Mancata corrispondenza degli ingredienti dichiarati: assenza o minor contenuto di quelli di pregio
- Mancata elencazione di quelli "indesiderati" (es. conservanti) o di minor valore (es. oli di diversa natura)
- "Manipolazioni" della data di scadenza o di preferibile consumo

Differenza tra Autocontrollo e HACCP

- HACCP è un metodo di analisi, serve ad identificare i rischi per la salute del consumatore e ad individuare le più opportune procedure di prevenzione
- Il sistema di Autocontrollo è un sistema di attuazione delle procedure di prevenzione che sono state individuate con l'HACCP ed, insieme, delle prescrizioni igieniche previste dalla legge per le aziende alimentari in generale o nei settori specifici

Differenza tra Autocontrollo e HACCP

CON L'AUTOCONTROLLO SI PASSA DA:

ANALISI



INTERVENTO

Differenza tra Manuali di Corretta Prassi Igienica e Manuali di Autocontrollo

Manuale di corretta prassi igienica

È un documento consultivo, orientativo, metodologico, didattico

È generale/generico, si riferisce ad una tipologia di processo-prodotto

È redatto dalle organizzazioni degli operatori del settore e Validato dal Min. Sanità

Manuale di Autocontrollo

Documento prescrittivo

È specifico, si riferisce al Sistema processo-prodotto di una specifica azienda

È redatto dalle aziende, È sottoscritto dai vertici aziendali, Approvato dall'organo ispettivo competente per territorio

I 7 Principi della metodologia HACCP secondo il Codex

La metodologia HACCP si basa sullo sviluppo dei seguenti sette principi

- 1. Condurre un'analisi dei pericoli**
- 2. Individuare i Punti di Controllo Critici (CCP).**
- 3. Stabilire il/i limite/i critico/i**
- 4. Stabilire un metodo per sorvegliare che i CCP siano sotto controllo**
- 5. Stabilire l'azione correttiva da applicare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è sotto controllo**
- 6. Stabilire le procedure di verifica atte a confermare che la metodologia HACCP sta operando efficacemente**
- 7. Stabilire la documentazione, relativa a tutte le procedure, e le registrazioni adatte a questi principi e alla loro applicazione**

Principi della metodologia HACCP secondo il Codex

In relazione a questi principi, il Codex suggerisce in 12 punti le attività da svolgere per realizzare un buon sistema di autocontrollo dell'igiene

1. Formare il gruppo di lavoro HACCP
2. Descrivere il prodotto
3. Identificare la destinazione d'uso
4. Costruire il diagramma di flusso
5. Confermare, sul posto, il diagramma di flusso
6. Elencare tutti i potenziali pericoli associati a ciascuna tappa, condurre un'analisi dei pericoli e considerare ogni azione per tenere sotto controllo i pericoli identificati (principio 1)
7. Individuare i Punti di Controllo Critici (principio 2)
8. Definire dei limiti critici per ciascun CCP (principio 3)
9. Istituire un sistema di monitoraggio per ciascun CCP (4)

Principi della metodologia HACCP secondo il Codex -

10. Definire azioni correttive (principio 5)
11. Definire procedure di verifica (principio 6)
12. Stabilire la documentazione e le registrazioni da conservare (principio 7)

Il punto 6 riunisce praticamente l'intera sostanza dell'HACCP, con l'identificazione dei rischi e delle misure preventive.

Nulla viene detto sull'esigenza di attribuire una valutazione alla gravità dei rischi

Principi della metodologia HACCP secondo il Codex - limiti

**In pratica si analizza il processo "step-by-step",
elencando tutti i rischi di ogni fase o operazione
ed i relativi sistemi di prevenzione**

QUESTO METODO PRODUCE DUE EFFETTI NEGATIVI

- 1. Elenco dei rischi eccessivamente lungo e
dettagliato**
- 2. visione frammentata e puntiforme dei problemi
igienici del processo**

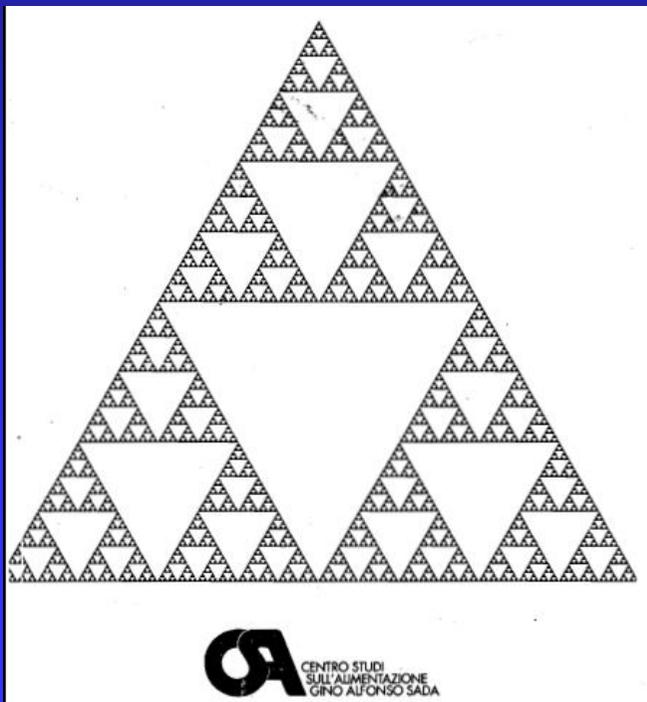
Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

I rischi da prevenire devono essere stabiliti in base ad una sistematica, accurata e prudente analisi effettuata sul prodotto, sulla conoscenza dei danni prodotti dal suo consumo e sul sospetto per danni anche non documentati che potrebbero derivare dal suo consumo.

Successivamente l'analisi diventa necessaria e utile in quanto non ci troviamo di fronte ad un quadro di illimitate possibilità di contaminazione, ma un numero limitato di rischi

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

LINEE GUIDA PER LA MESSA A PUNTO DEI SISTEMI AZIENDALI DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE — IL METODO PERI —



Dipartimento di Scienze
e Tecnologie Alimentari e
Microbiologiche
(DISTAM)
Università degli Studi
di Milano

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

Il metodo PERI è basato su 10 punti – decalogo da attuarsi in sequenza.

1. Definire il sistema processo-prodotto oggetto dell'analisi
2. Individuare i rischi per la salute del consumatore che possono essere collegati al consumo del prodotto oggetto dell'analisi. Individuare i relativi "fattori di rischio" o "agenti di rischio"
3. Valutare la gravità dei rischi
4. Selezionare i rischi più gravi ed i fattori di rischio per i quali si ritiene necessario od opportuno realizzare sistemi di prevenzione documentati

Limiti di
applicazione

Questa parte riguarda
l'analisi del rischio

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

Il metodo PERI è basato su 10 punti – decalogo da attuarsi in sequenza.

5. Per ciascun “fattore” o “agente” di rischio grave individuare le cause e le occasioni di contaminazione
6. Definire e formalizzare un sistema di prevenzione per ogni causa possibile di contaminazione del prodotto da parte di fattori o agenti di rischio grave

Definizione dei CCP
e formalizzazione in
procedure
scritte di prevenzione

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

Il metodo PERI è basato su 10 punti – decalogo da attuarsi in sequenza.

7. Valutare l'efficacia delle attività preventive
8. Migliorare il sistema in continuo
9. Definire il sistema di rintracciabilità del prodotto
10. Documentare il sistema e redigere il Manuale Aziendale di Autocontrollo dell'Igiene

Elementi di gestione del
Sistema di Autocontrollo

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

1. Definire il sistema processo-prodotto oggetto dell'analisi

E' necessario definire:

- Il prodotto
- Il processo tecnologico
- Il sistema di approvvigionamento materie prime
- La commercializzazione
- Il consumatore finale
- Se consumato cotto o crudo
- Catena del freddo
- Shelf-life

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

2. Individuare i rischi per la salute del consumatore che possono essere collegati al consumo del prodotto oggetto dell'analisi. Individuare i relativi "fattori di rischio" o "agenti di rischio"

Si individuano i fattori di rischio per la salute dei consumatori potenzialmente connessi al suo consumo.

Fattore di rischio = Pericolo

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

FATTORI DI RISCHIO PER IL CONSUMATORE

AGENTI BIOLOGICI QUALI:

VIRUS

BATTERI

MUFFA

PROTOZOI E PARASSITI

ACARI

POSSONO PROVENIRE:

dalle materie prime

da macchine e impianti

dalle strutture edilizie

dai servizi ausiliari

dall'ambiente esterno

da insetti ed altri animali infestanti

dal personale

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

FATTORI DI RISCHIO PER IL CONSUMATORE

AGENTI CHIMICI QUALI:

**ADDITIVI
COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONTAMINANTI AMBIENTALI
DETERGENTI E DISINFETTANTI
METALLI PESANTI
PLASTIFICANTI E ADDITIVI PLASTICI
PRESIDI SANITARI
RESIDUI DI FARMACI
TOSSINE NATURALI
TOSSINE DI NEOFORMAZIONE**

POSSONO PROVENIRE:

**dalle materie prime
da macchine e impianti
dalle strutture edilizie
dai servizi ausiliari
dall'ambiente esterno
dal personale**

FATTORI DI RISCHIO PER IL CONSUMATORE

**AGENTI FISICI O AGENTI PARTICELLARI QUALI:
FRAMMENTI DI LEGNO, METALLO
PLASTICA, SASSI, VETRO**

POSSONO PROVENIRE:

- dalle materie prime
- da macchine e impianti
- dalle strutture edilizie
- dal personale

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

3. Valutare la gravità dei rischi GR

L'indicazione della gravità del rischio è assente nel Codex.

Di fatto si lascia a chi applica il metodo HACCP, il compito (e la responsabilità) di stabilire quali fattori di rischio sono abbastanza gravi da richiedere l'applicazione di una misura preventiva sistematica e documentata.

La Gravità del Rischio/Pericolo (GR) è data dal rapporto della Gravità del Danno (GD) per la Probabilità (P) che l'evento dannoso si verifichi.

$$GR = GD \times P$$

GR Gravità del Pericolo

GD Gravità del danno subito dal consumatore

P Probabilità che il prodotto difettoso arrivi al consumatore in quantità «pericolosa» (Rischio o frequenza nel tempo di eventi pericolosi)

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

3. 1 Valutare la gravità del Danno GD subito dal consumatore

GD = la gravità del danno si riferisce alla tossicità e patogenicità dell'agente considerato, di conseguenza indipendente dal prodotto che lo veicola

La valutazione della gravità del danno può riferirsi a dati di tossicità riportati in letteratura, traducendoli in una scala numerica

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

3. 1 Valutare la gravità del Danno GD subito dal consumatore

valori G_d (gravità del danno)

$0 < G_d < 1$

Danno poco grave (disturbi guaribili senza intervento medico)

$G_d = 1$

Intervento medico o ricovero in ospedale (24 ore)

$1 < G_d < 2$

Danno di gravità intermedia (ricovero per controlli e cure 3-5 giorni)

$2 < G_d < 3$

Danno molto grave (possibile letalità per soggetti a rischio)

Estratto parziale tabelle consigliate per la valutazione della GD

I FATTORI DI RISCHIO BIOLOGICI: VIRUS

Agente	Patologia	Alimenti interessati	Gravità del danno
<i>Astrovirus</i>	Gastroenterite	Acqua, molluschi e crostacei	2
<i>Flavivirus</i>	Encefalite TBE	Acqua, prodotti lattiero-caseari	3
Norwalk Virus	Gastroenterite	Molluschi e crostacei insalate verdi, prodotti da forno	2
<i>Parvovirus</i>	Gastroenterite	Molluschi e crostacei	2
<i>Rotavirus</i>	Gastroenterite	Acqua, molluschi e crostacei, insalate verdi, prodotti da forno, carne macinata	3
Virus dell'epatite A (<i>Picornavirus</i>)	Epatite A	Acqua, molluschi e crostacei, frutti di bosco, insalate verdi, salumi affettati, carne macinata	3
Virus dell'epatite E (<i>Calicivirus</i>)	Epatite E	Acqua	3

**I FATTORI DI RISCHIO BIOLOGICI:
BATTERI GRAM POSITIVI**

Agente	Patologia	Alimenti interessati	Gravità del danno
<i>Bacillus cereus</i> (enterotossina)	Enterite	Cereali e derivati, carne e derivati, pollame, prodotti lattiero-caseari, spezie	2
<i>Clostridium botulinum</i> (neurotossine A, B, E, F)	Botulismo	Conserven animali e vegetali, carne e derivati, pesce e derivati, prodotti lattiero-caseari	3
<i>Clostridium perfringens</i> (enterotossina)	Enterite	Cereali e derivati, carne e derivati, pollame	2
<i>Listeria monocytogenes</i>	Listeriosi	Prodotti lattiero-caseari, carne e derivati, insalate verdi	3
<i>Mycobacterium tuberculosis</i>	Tubercolosi	Prodotti lattiero-caseari	3
<i>Staphylococcus aureus</i> (enterotossine A, B, C, D, E, F)	Intossicazione stafilococcica	Prodotti lattiero-caseari, carne e derivati, prodotti da forno	2
<i>Streptococcus pyogenes</i>	Infezione da streptococchi beta-emolitici	Latte, uova e derivati	2

I FATTORI DI RISCHIO CHIMICI (continua)

Agente	Patologia	Alimenti interessati	Gravità del danno
Tossine naturali animali Acido okaidico	Diarrea tossica	Frutti di mare e crostacei	2
Ciguatossina	Ciguatera	Pesci tropicali	3
Saxitossina	Avvelenamento paralitico	Frutti di mare e molluschi	2
Sostanze istaminosimili	Intossicazione istaminica	Tonno, sgombro, pesce azzurro	1
Tetrodotossina	Avvelenamento	Pesce palla	3
Tossine di neoformazione Metanolo	Avvelenamento	Bevande alcoliche	3
<i>Prodotti del danno termico:</i> Composti dall'imbrunimento di Maillard (Premelanoidine, Melanoidine)	Tumori	Prodotti da forno, Latte	1.5
IPA (Benzopirene, Fenantrene,...)	Tumore gastrico	Prodotti affumicati, carni e pesce alla griglia	2.5
Lisino-alanina	Tumori	Prodotti da forno, Latte	1.5
<i>Prodotti del danno ossidativo:</i> Ossidi del colesterolo	Tumori	Uova e derivati, prodotti da forno	1.5
Radicali liberi	Malattie croniche dismetaboliche	Grassi e oli e derivati	1.5

I FATTORI DI RISCHIO PARTICELLARI

Agente	Patologia	Alimenti interessati	Gravità del danno
Frammenti organici da insetti e animali vertebrati	Lesioni interne, soffocamenti	Tutti	1
Frammenti di: Legno	Lesioni interne, soffocamenti	Frutta e verdura, prodotti in cassette di legno, prodotti pallettizzati	1
Metallo	Lesioni interne, soffocamenti	Tutti	2
Oggetti personali	Lesioni interne, soffocamenti	Tutti	2
Plastica	Lesioni interne, soffocamenti	Prodotti confezionati in imballaggi plastici	1
Sassi	Lesioni interne, soffocamenti,	Frutta e verdura	1
Vetro	Lesioni interne	Prodotti confezionati in vetro	2

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

3. 2 Valutare la Probabilità del Danno

Probabilità del Danno = probabilità che il fattore di rischio
Dia luogo ad un Danno

valori P (probabilità del danno)

$0 < P < 1$

Danno poco probabile

$P = 1$

Danno di cui vi sia almeno un caso
documentato

$1 < P < 2$

Danno di probabilità intermedia (alcuni
casi documentati)

$2 < P < 3$

Danno di probabilità elevata

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

4. Selezionare i rischi più gravi ed i fattori di rischio per i quali si ritiene necessario od opportuno realizzare sistemi di prevenzione documentati

VALUTAZIONE DELLA GRAVITÀ DEL PERICOLO

Dall'analisi delle tabelle «controllo dei punti critici di processo» tratte dalle linee guida per l'autocontrollo, settore, si formula il seguente quadro riepilogativo (parziale).

VALUTAZIONI E CALCOLO DELLA GRAVITÀ DEL PERICOLO (G_R)

Categoria di pericolo	Pericolo specifico	Agente del pericolo	G_D	P	G_R
biologico	da animali (topi)	Batteri			
	Da artropodi (Drosophila)	batteri, virus			
	da nematodi	presenza di nematodi			
	da ambiente, attrezzature ed impianti	batteri, muffe			

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

4. Selezionare i rischi più gravi ed i fattori di rischio per i quali si ritiene necessario od opportuno realizzare sistemi di prevenzione documentati

Categoria di pericolo	Pericolo specifico	Agente del pericolo	G _D	P	G _R
chimico	da materia prima: additivi	residui di presidi sanitari			
	da materia prima: metalli pesanti	Cadmio			
		Piombo			
		Rame			

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

4. Selezionare i rischi più gravi ed i fattori di rischio per i quali si ritiene necessario od opportuno realizzare sistemi di prevenzione documentati

Categoria di pericolo	Pericolo specifico	Agente del pericolo	G _D	P	G _R
	da materia prima:	glicole etilenico	1,5	0,1	0,15
		coadiuvanti tecnologici			
	da processo	cessioni da apparecchiature			
	da processo: coadiuvanti tecnologici				
	da processo: da additivi:				
	residui di detersivi: ultrafiltro	Detersivi			
	residui di detersivi: produzione	Detersivi			
	residui di detersivi: imbottigliamento	Detersivi			
	da acqua di processo	Batteri			
		metalli pesanti			
		pesticidi e altri contaminanti			
particolare	dalla materia prima	corpi estranei:			
	dall'ambiente	corpi estranei:			
		corpi estranei:			

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

4. Selezionare i rischi più gravi ed i fattori di rischio per i quali si ritiene necessario od opportuno realizzare sistemi di prevenzione documentati

VALUTAZIONI E CALCOLO DELLA GRAVITÀ DEL PERICOLO (G_R)

Categoria di pericolo	Pericolo specifico	Agente del pericolo	G_D	P	G_R
particellare	dalla materia prima	corpi estranei: metallo			
		corpi estranei: non metallici			
	dall'ambiente	corpi estranei: metallo			
		corpi estranei: non metallici			
	dagli operatori	oggetti personali			
	dal materiale di confezionamento	corpi estranei			
allergeni		frammenti di vetro			
	da materia prima e processo	Aggiunte di:			
	contaminazione	altri allergeni			
O.G.M.	origine materie prime	m.p. OGM			
	contaminazione	Trasporto			

I valori G_D presi in considerazione sono desunti dalla pubblicazione :

«Linee guida per la messa a punto dei Sistemi Aziendali di Autocontrollo dell'Igiene -Il metodo Peri», edito da Centro Studi sull'alimentazione Sada e da Linee Guida
 _____ o costruiti sulla base delle esperienze del team HACCP

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

4. Selezionare i rischi più gravi ed i fattori di rischio per i quali si ritiene necessario od opportuno realizzare sistemi di prevenzione documentati

INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI DI RISCHIO GRAVE E DEFINIZIONE DEI CCP

Con le precedenti valutazioni si sono identificati rischi per i quali è necessario definire un sistema di controllo documentato.

agente pericoloso	CCP	(G _R) gravità del pericolo	sistema di prevenzione documentato
Da detergenti	1	3	necessario
corpi estranei	2	4	necessario
Frammenti	3	4	necessario
Da allergeni	4	1,5	consigliabile

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

5. Per ciascun "fattore" o "agente" di rischio grave individuare le cause e le occasioni di contaminazione

- Analisi del processo produttivo
 - Studio materie prime
 - Sequenza operazioni
 - Condizioni operative
 - Flussi di materiale "lay-out"
 - Macchine e impianti
 - Ambiente esterno
 - Personale

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

6. Definire e formalizzare un sistema di prevenzione per ogni causa possibile di contaminazione del prodotto da parte di fattori o agenti di rischio grave

■ Definire i CCP

- Il primo e più importante CCP è sempre la Formazione del Personale. Nessun sistema di autocontrollo funziona se gli operatori che lo devono attuare non sono consapevoli e sensibili al problema

■ Formalizzare i CCP

- Procedure
- Verifica dei risultati
- Individuazione dei Responsabili della Procedura

Principi della metodologia HACCP

Procedura

- Scopo
- Campo di applicazione
- Definizioni
- Modo di operare
 - Responsabilità
- Documenti
- Registrazione e archiviazione dati
- Verifica e Validazione

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

7. Valutare l'efficacia delle attività preventive

■ Primo livello di verifica

- Si effettua sul prodotto finito. Se le verifiche analitiche dimostrano che il prodotto finito è sistematicamente conforme, allora si può dire che il sistema di autocontrollo è efficace

■ Secondo livello di verifica

- Riguarda l'efficacia del controllo nei singoli punti critici. Es. se il monitoraggio degli insetti dimostra che non ci sono infestazioni, ciò significa che il punto critico "disinfestazione" è efficace.

■ Terzo livello di verifica

- Riguarda la conformità delle operazioni alle condizioni operative stabilite. Es. un CCP richiede il mantenimento delle T entro limiti prefissati, la verifica della sistematica conformità della T a questi limiti è prova dell'efficacia del sistema

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

8. Migliorare continuamente il sistema

- E' necessario che si proceda ad una revisione del sistema ogni volta che vengono apportate al processo modifiche che possono influire sull'aspetto igienico. **RIESAME**

9. Definire il sistema di tracciabilità del prodotto

- **Lotto omogeneo**

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

10. Documentare il sistema di Autocontrollo e redigere il Manuale Aziendale di Autocontrollo dell'Igiene

I documenti del Sistema di Autocontrollo sono:

- Il manuale stesso

1. Le schede tecniche che definiscono le specifiche igieniche relative a:

- Materie prime e prodotti ausiliari
- Prodotti finiti
- Processo (specifiche di processo)
- Condizioni ambientali

Principi della metodologia HACCP – IL METODO PERI -

10. Documentare il sistema di Autocontrollo e redigere il Manuale Aziendale di Autocontrollo dell'Igiene

2. Le Procedure di Prevenzione che definiscono le attività e l'organizzazione dei CCP
3. Le Istruzioni operative che descrivono le modalità di esecuzione di attività critiche
- La documentazione di registrazione dei risultati ottenuti (cosa si fa) comprendente le schede di registrazione relative a :
 - a. Attività svolte
 - b. Parametri di processo e attività di monitoraggio
 - c. Interventi di sanificazione e disinfestazione
 - d. Interventi di manutenzione
 - e. Non conformità ed azioni correttive
 - f. Attività formative
 - g. Ispezioni svolte presso i fornitori
 - h. Ispezioni subite da organismo ispettivi o da clienti
- Verbale delle riunioni di riesame per il miglioramento del sistema di autocontrollo

Pacchetto Igiene - Normativa –

- Reg. CE 852/2004 “sull’igiene dei prodotti alimentari” fornisce i principi generali del nuovo orientamento:

1. **Campo di applicazione** : tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, nonché le esportazioni a partire dai prodotti primari:

- a) Della terra
- b) Dell’allevamento
- c) Della caccia e della pesca

Esclusioni:

- a) Produzioni e preparazioni domestiche private
- b) Fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari, dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali. %

Pacchetto Igiene

- Reg. CE 852/2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari"
- 2. **Responsabilità:** (per la sicurezza degli alimenti) su tutti gli operatori del settore alimentare, lungo tutto la filiera alimentare, a partire dalla produzione primaria
- 3. **Prassi igieniche e autocontrollo:** necessaria, per l'assolvimento delle responsabilità degli operatori, l'applicazione di procedure idonee alle concrete realtà operative basate sul sistema HACCP unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare, tenendo conto dell'utilizzo previsto
- 4. **Rintracciabilità** come strumento per garantire la sicurezza alimentare

Pacchetto Igiene - Normativa –

- Reg. CE 852/2004 “sull’igiene dei prodotti alimentari”

- 5. Obbligo della formazione degli operatori del settore: (per la Regione Lazio Deliberazione di Giunta Regionale 3 Novembre 2009, n. 825)

- 6. **Registrazione:** quando non sia prescritto il **riconoscimento** degli stabilimenti notificare all’autorità competente ciascun stabilimento, che esegua una qualsiasi delle fasi produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Pacchetto Igiene - Normativa –

- Reg. CE 853/2004 “che stabilisce norme specifiche in materia d’igiene per gli alimenti di origine animale”

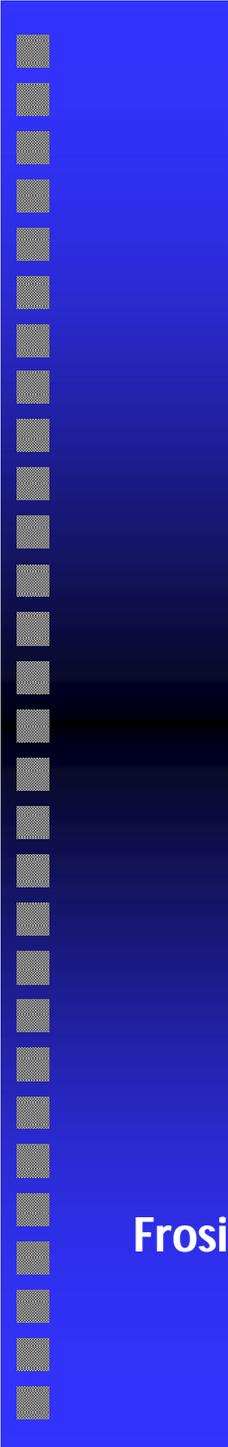
Dette norme integrano quelle previste dal regolamento (CE) n. 852/2004. Esse si applicano ai prodotti di origine animale trasformati e non.

Pacchetto Igiene - Normativa –

- Reg. CE 853/2004 “che stabilisce norme specifiche in materia d’igiene per gli alimenti di origine animale”

Il Regolamento (CE) n. 853/2004 esclude dal proprio campo di applicazione il commercio al dettaglio (ovvero, la manipolazione e/o trasformazione di alimenti ed il loro deposito nel punto di vendita).

Questo significa che qualora il formaggio sia prodotto e venduto nei locali di vendita al dettaglio (ad esempio in allevamento), queste attività possono essere effettuate nel rispetto dei soli requisiti stabiliti dal regolamento (CE) n. 852/2004, che prevedono la registrazione, ma non il riconoscimento. (art. 4 Reg. 853)



Grazie per l'attenzione

Frosinone 03 agosto 2011