

Langhirano (PR), 8, 13 e 15 giugno 2012

# Predisposizione e valutazione dei piani di autocontrollo secondo il metodo HACCP

Dott. Marco Pierantoni

AUSL di Parma

Servizio Veterinario Igiene Alimenti di O.A.

## prossimo scenario...

- Accordo SPS (misure sanitarie fitosanitarie)
- Organizzazione mondiale del commercio (WTO)
- Nuova normativa comunitaria

Nuovi regolamenti comunitari

ruoli e competenze

# Nuovi regolamenti comunitari

## ruoli e competenze

- i primi responsabili della sicurezza alimentare sono gli operatori del settore alimentare e del settore dell'alimentazione animale,

# Nuovi regolamenti comunitari

## ruoli e competenze

- gli **stati membri** devono garantire la sorveglianza ed il controllo dei suddetti operatori,

# Nuovi regolamenti comunitari

## ruoli e competenze

- la **commissione** deve verificare l'efficienza della capacità di controllo degli stati membri con audit ed ispezioni

# ruoli e competenze

Il **servizio veterinario pubblico** italiano rappresenta il garante della puntuale applicazione della normativa comunitaria e degli eventuali accordi stipulati con altri paesi terzi

# Compiti del veterinario ufficiale

**Ieri/oggi**

- **ispezione**
- **vigilanza  
veterinaria**

**• Oggi/domani**

- **auditing/verifica\***
- **ispezione**

# Definizioni (di ieri)

- **Ispezione**  
interventi  
veterinari  
preliminari  
all'immissione in  
commercio
- **vigilanza  
veterinaria**  
controllo  
veterinario  
programmato

**L'autorità competente** effettua controlli ufficiali per verificare il rispetto da parte degli operatori dei requisiti previsti

I **controlli ufficiali** comprendono:

- audit di buone prassi igieniche e HACCP
- controlli ufficiali su settori specifici: c/f, m, p, l/pl
- compiti di audit specificati negli allegati

**Controllo ufficiale** = ogni forma di controllo eseguito dall'autorità competente per la verifica dell'ottemperanza alla normativa in materia di prodotti alimentari comprese le norme sulla salute degli animali e sul benessere degli animali

**Audit** = esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono attuate in modo efficace e sono adeguate per raggiungere determinati obiettivi

**Ispezione** = esame di stabilimenti, animali e prodotti alimentari, della loro trasformazione, delle aziende del settore alimentare, del sistema di gestione e di produzione compresi documenti, test sul prodotto e sull'origine di input e output di produzione per verificare conformità a prescrizioni di legge

# REG:852/04

- Art.5

gli operatori del settore alimentare predispongono attuano e mantengono una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema haccp

# Il controllo ufficiale ed i programmi di autocontrollo

- VALUTAZIONE/VERIFICA  
DELL'AUTOCONTROLLO AZIENDALE

# GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE



Step 1

**PREREQUISITI**

# **PREREQUISITI**

**UNA BASE PER COSTRUIRE IL  
SISTEMA**

# Il controllo ufficiale ed i programmi di autocontrollo

## Autocontrollo completo

- Fasi preliminari e Programmi prerequisito (GMP/SOP/SSOP/SPS)
- Fasi preliminari allo studio HACCP
- Principi HACCP

## **Elementi generali del programma di autocontrollo aziendale**

**Sia da parte delle imprese nella formalizzazione del piano di autocontrollo che da parte dei servizi veterinari nella verifica dei piani stessi dovrà essere posta particolare attenzione affinché:**

- 1. siano chiaramente definite le principali procedure relative ai prerequisiti (GMP/SOP; GHP/SSOP's) ed al piano HACCP.**
- 2. programma di prerequisiti e piano HACCP siano adeguati all'azienda alimentare che li ha elaborati e siano correttamente implementati, applicati e mantenuti.**
- 3. Le procedure ed il piano predisposti trovino riscontro nelle attività effettivamente svolte e siano documentate.**

**LINEE GUIDA PER LA  
PREDISPOSIZIONE DEI PIANI DI  
AUTOCONTROLLO IN MATERIA  
IGIENICO-SANITARIA NELLE  
INDUSTRIE ALIMENTARI DEL  
SETTORE DELLA CARNI**



# CE

- **GMP**  
(Good Manufacturing Practices)
- **GHP**  
(Good Hygienic Practices)
- **SOPs**  
(Standard Operative Procedures)

# USA

- **SPS**  
(Sanitation performance standard)
- **SOPs**  
(Standard Operative Procedures)
- **SSOPs**  
(Standard Sanitation Operative Procedures)

# I PREREQUISITI DELL'HACCP/GMP

## Good Manufacturing Practices: GMPs

- processi e procedure da seguire per prevenire la contaminazione fisica, chimica e/o microbiologica generiche
- definiscono cosa fare per prevenire contaminazione, quando farlo, chi ne è responsabile in modo aspecifico
- Processi e procedure da seguire per prevenire la contaminazione fisica,

# I PREREQUISITI DELL'HACCP/GHP

## Good Hygiene Practice: GHPs

- tra le GMP gli aspetti che riguardano l'igiene e la pulizia sono inclusi nelle GHP: finalizzate a permettere che le lavorazioni vengano effettuate in ambienti igienicamente idonei
- **cosa, quando, da chi**

# I PREREQUISITI DELL'HACCP/SOP

## Standard Operating Procedures: SOPs

- con tale termine si indicano le procedure che possono essere predisposte per qualsiasi attività ma in quell'impianto
- descrivono anche **come** devono essere eseguite le operazioni previste nello stabilimento
- specifiche sop's specificano le modalità applicative di GMP, GHP ed anche HACCP

# PREREQUISITI/procedure

- Informazioni generali sullo stabilimento
- pulizia e disinfezione
- controllo infestanti
- potabilità acqua
- manutenzione ord. e straord.
- Controllo temperature
- formazione del personale

# Altri

## PREREQUISITI/procedure

- Selezione e verifica fornitori
- tracciabilità/rintracciabilità
- controllo ig.-san. Personale
- gestione rifiuti ed emissioni
- conservabilità prodotti
- gestione bollatura

## Contenuti della procedura

- La procedura è presente e descrive sufficientemente le attività previste
- indica la frequenza delle operazioni
- individua i responsabili dell'implementazione e della manutenzione
- prevede documentazione/registrazione delle attività di controllo sulle procedure
- registra le azioni correttive
- è datata e firmata dal responsabile

Step 2

**HA**

**CCP**

# Il controllo ufficiale ed i programmi di autocontrollo

## Autocontrollo completo

- Fasi preliminari e Programmi prerequisito (GMP/SOP/SSOP/SPS)
- Fasi preliminari allo studio HACCP
- Principi HACCP

# HACCP

L'ANALISI LA GESTIONE E IL  
CONTROLLO DEI PERICOLI  
CHIMICI, FISICI e  
MICROBIOLOGICI

- l'operatore dello stabilimento di carni deve effettuare **controlli regolari relativi alle condizioni igieniche generali** della produzione del suo stabilimento **applicando** e **mantenendo** una procedura permanente sviluppata in conformità con i seguenti principi HACCP (DECISIONE CE 2001/471)

# REG. 852/04

- Art.5

gli operatori del settore alimentare  
predispongono attuano e mantengono  
una o più procedure permanenti basate  
sui principi del sistema haccp

**LINEE GUIDA PER LA  
PREDISPOSIZIONE DEI PIANI DI  
AUTOCONTROLLO IN MATERIA  
IGIENICO-SANITARIA NELLE  
INDUSTRIE ALIMENTARI DEL  
SETTORE DELLA CARNI**

<b>PARTE SECONDA: L'HACCP</b> .....	
1. Fasi preliminari .....	
1.1. fase preliminare – 1: Mandato della direzione e coinvolgimento dei vertici .....	
1.2. Fase preliminare – 2: Creazione del gruppo di lavoro (HACCP Team) .....	
1.3. Fase preliminare – 3: Stabilire lo scopo del piano HACCP .....	
1.4. Fase preliminare – 4: Descrizione del prodotto; destinazione d'uso .....	
1.5. Fase preliminare - 5: Definizione del diagramma di flusso e verifica sul posto .....	
1.6. Fase preliminare - 6: Predisposizione e conferma delle istruzioni di lavoro .....	
2. I principi HACCP .....	
2.1. Principio 1: Condurre un'analisi dei pericoli .....	
2.2. Principio 2: Identificazione dei Critical Control Points (CCP) .....	
2.3. Principio 3: Fissazione dei limiti critici .....	
2.4. Principio 4: Definizione di un sistema di monitoraggio per ogni CCP .....	
2.5. Principio 5: Definizione delle azioni correttive .....	
2.6. Principio 6: Definizione delle procedure di verifica .....	
2.7. Principio 7: Definizione delle procedure di registrazione .....	
3. Implementazione del piano HACCP .....	
4. Campionamento per analisi di laboratorio .....	

# Fasi preliminari allo studio HACCP

- Mandato della direzione
- team HACCP
- scopo del piano
- descrizione prodotto, destinazione d'uso
- diagramma di flusso e sua verifica sul posto
- predisposizione istruzioni di lavoro

# Diagramma di flusso del processo.....

- Messo a punto dal team
- Comprende tutti gli **ingredienti e le fasi di lavorazione**
- Elenca tutte le **procedure operative**
- Elenca tutta l'attrezzatura
- Partendo dal **ricevimento**, conservazione, preparazione, lavorazione, confezionamento, magazzinaggio e **spedizione**

# Diagramma di flusso del processo.....

- Il diagramma di flusso è la **base per comprendere il processo**
- Il diagramma di flusso è la base per **l'analisi dei pericoli**
- Il diagramma di flusso è la base per **l'identificazione dei Punti Critici di Controllo**
- Il diagramma di flusso è la base **per gestire l'HACCP**

# Principi HACCP

## HAZARD ANALISYS

# Analisi dei Pericoli

e

# Punti di Controllo Critici

- H HAZARD
  - A ANALYSIS
- &
- C CRITICAL
  - C CONTROL
  - P POINT

# Principi HACCP (1<sub>HA</sub>)

- IDENTIFICARE OGNI PERICOLO CHE DEVE ESSERE PREVENUTO, ELIMINATO O RIDOTTO A LIVELLI ACCETTABILI
- (conduct a [hazard analysis](#))

# PERICOLI

- **BIOLOGICI**

- **CHIMICI**

- **FISICI**

- **che hanno la ragionevole probabilità di causare lesioni o malattie**

MARCO PIERANTONI - SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE  
DEGLI ALIMENTI - REGIONE EMILIA- ROMAGNA

# definizione di **Pericolo**

- “Agente biologico chimico o fisico che abbia una ragionevole probabilità di causare una patologia o un danno in assenza di un suo controllo.”
  - NACMCF, 1997
- Agente biologico chimico o fisico nell'alimento, o condizione dello stesso potenzialmente in grado di avere effetti negativi sulla salute.”
  - Codex, 1997

# ANALISI DEL PERICOLO

- **Elencare** ad ogni fase del diagramma di flusso i Pericoli relativi alla sicurezza del prodotto
- Valutarne Rischio e Gravità
- Considerare i pericoli la cui riduzione è essenziale per produrre alimenti salubri
- Non Considerare i pericoli di minimo rischio e/o minima gravità

# ANALISI DEI PERICOLI

- Elenco di tutti i pericoli, non importa quanto piccoli
- L'analisi rivelerà se sono significativi
- Comprende tutti gli ingredienti
- Comprende tutte le fasi di lavorazione
- Comprende tutta l'attrezzatura
- Segue il diagramma di flusso
- Ricordare che .. “i pericoli con una ragionevole probabilità di materializzarsi...”

# ANALISI DEI PERICOLI ....PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

- I pericoli identificati che non sono controllati in una fase particolare non sono un CCP
- Se c'è un effettivo controllo che elimina o riduce un pericolo, allora questo è un CCP
- Se il possibile pericolo non è un pericolo significativo per la salute, allora non è critico

## Analisi dei pericoli...Punti critici di controllo

- Se non c'è ragionevole probabilità che il “pericolo si materializzi” allora non è un CCP
- Se questa probabilità sussiste, allora deve esserci una fase di controllo per eliminare o ridurre il pericolo, come la cottura, la lavorazione, il pH o l'attività dell'acqua

# Principi HACCP (2<sub>CCP</sub>)

- IDENTIFICARE I PUNTI DI CONTROLLO CRITICI NELLA FASE A LIVELLO DELLA QUALE IL CONTROLLO STESSO E' ESSENZIALE PER PREVENIRE O ELIMINARE UN PERICOLO O PER RIDURLO A LIVELLO ACCETTABILE
- (determine the critical control point)

.....Non si individuano prima i  
CCP.....

.....Poi i pericoli

# PUNTO DI CONTROLLO CRITICO

- Punto, fase, procedura in cui è necessario e possibile esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, minimizzare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo relativo alla sicurezza e integrità igienica di un alimento.
- I punti di controllo critici sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità

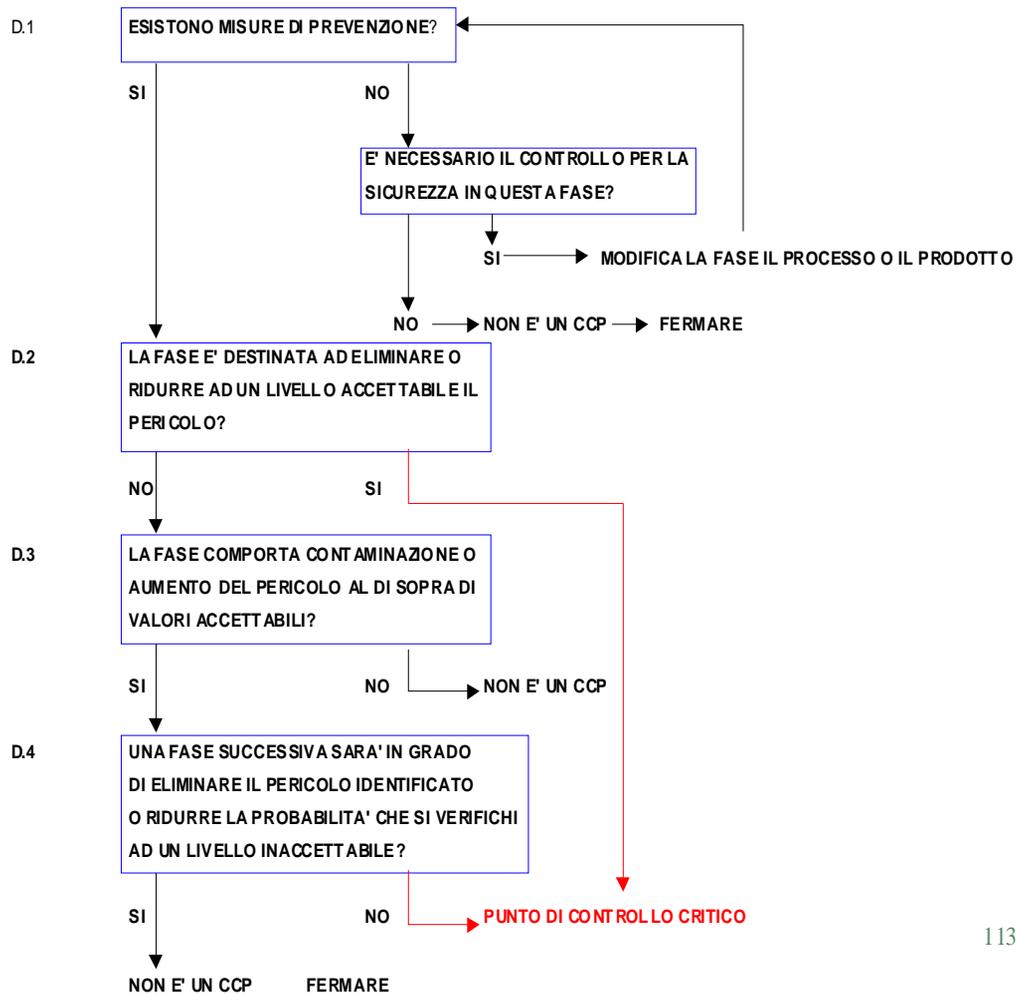
# Punto di Controllo Critico

Un CCP dev'essere

- Continuo (tutto il prodotto dev'essere esposto al meccanismo di controllo)
- Monitorato
- Confermato nel controllo prima del rilascio del prodotto

# IDENTIFICAZIONE DEI CCP

- Strumento utile per la determinazione dei CCP è *“l’albero delle decisioni”*
- Ad ogni fase del diagramma di flusso, rispondere in sequenza alle domande dell’albero delle decisioni
- Tale operazione va ripetuta per ogni pericolo identificato



# Controllo dei pericoli chimici

“Nella maggior parte dei casi a causa della bassa probabilità che il pericolo sussista e/o alla natura del pericolo stesso molti potenziali pericoli chimici sono controllati al meglio dai programmi prerequisiti”.

- Agenti sanitizzanti / Detergenti
- Conservanti / Additivi
- Antibiotici / Residui di farmaci
- Micotossine
- Pesticidi
- Allergeni di origine alimentare

# Pericoli Fisici

## Sostanze estranee

- **A causa della bassa probabilità della loro presenza e di pericoli per la salute, le sostanze estranee sono gestite attraverso i programmi prerequisiti.**

- Audit dei Fornitori
- Percorso di Specificazione
- Addestramento sui pericoli fisici
- Manutenzione Preventiva
- Tipo di Attrezzatura Standard & Ispezione
- Ispezione Preoperativa / Operativa
- Sistemi di rilevamento

# Controllo dei pericoli Biologici

Esempi di PCC:

- Processi di Cottura
- Fermentazione (pH)
- Essiccamento (attività dell'acqua)
- Raffreddamento (tutti i prodotti cotti)

Nota: I test sui prodotti finiti non sono PCC

## MISURE DI CONTROLLO PER I PERICOLI MICROBIOLOGICI

PATOGENO	MISURA DI CONTROLLO
<i>Bacillus cereus</i>	Igiene della lavorazione e temperature di refrigerazione; processo termico in prodotti inscatolati.
<i>Campylobacter jejuni</i>	Pastorizzazione adeguata o cottura; evitare la contaminazione crociata degli utensili, attrezzature, congelamento, confezionamento in atmosfera modificata.
<i>Clostridium botulinum</i>	Processo di sterilizzazione nei prodotti inscatolati; Utilizzo di nitrito e sale per i prodotti salati; refrigerazione della carne confezionata sottovuoto; acidificazione al disotto del Ph 4,6; riduzione della umidità al disotto del valore di 0,93 Aw.
<i>Clostridium perfringens</i>	Igiene della lavorazione e temperature di refrigerazione; processo termico idoneo per tempo / temperatura.
<i>Escherichia coli</i> O <sub>157</sub> : H <sub>7</sub>	Adeguata cottura ed evitare la contaminazione crociata da attrezzature non sanificate o addetti contaminati.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Trattamento termico adeguato; programma di sanificazione ambientale adeguato; separazione tra prodotti cotti e materie prime.
<i>Salmonella</i> spp.	Trattamento termico adeguato; separazione tra prodotti cotti e materie prima; Igiene del personale idonea; controllo delle fermentazioni; calo della attività dell'acqua; evitare il contatto tra carcasse durante lo scuoiamento; buona pratica di macellazione (risciacqui con acqua e antibatterici, pelature, flambatura e disinfezione dei coltelli ecc.)
<i>Staphylococcus aureus</i>	Igiene della lavorazioni e del personale; adeguata fermentazione e controllo del Ph; trattamento termico adeguato e corretta manipolazione post cottura; riduzione della attività dell'acqua.
<i>Yersinia enterocolitica</i>	Refrigerazione adeguata; trattamento termico; controllo del sale e della acidità; Prevenire le contaminazioni crociate.

- **ESEMPI SU DISCHETTO/LUCIDI**

## Step 3

Per ogni

**CRITICAL CONTROL POINT**

individuato

# Per ogni CCP individuato

Devono essere stabiliti:

- ✓ limiti critici
- ✓ monitoraggio
- ✓ frequenza di controllo
- ✓ azioni correttive
- ✓ verifiche
- ✓ documentazione

# Principi HACCP (3<sub>LC</sub>)

- FISSARE NEI PUNTI DI CONTROLLO CRITICI I LIMITI CRITICI CHE STABILISCONO I TERMINI DI ACCETTABILITA' E INACCETTABILITA' AI FINI DELLA PREVENZIONE ELIMINAZIONE O RIDUZIONE DEI PERICOLI IDENTIFICATI
  - (establish critical limits)

## Principio n° 3 : Stabilire i limiti critici per le misure preventive associate con ciascun CCP identificato

- Il **limite critico** è un **valore** massimo e/o minimo al quale un parametro, biologico, chimico o fisico deve essere controllato, a livello di CCP per **prevenire, eliminare o ridurre, ad un livello accettabile** l'incidenza di un pericolo alimentare. Il limite critico è utilizzato per distinguere tra ciò che è sicuro e ciò che non lo è, nelle condizioni operative a livello di CCP. Il limite critico non dovrebbe essere confuso con limiti operativi i quali siano stati stabiliti per ragioni diverse da quelle sanitarie.

## Principio n° 3 : Stabilire i limiti critici per le misure preventive associate con ciascun CCP identificato

- I **limiti critici** possono essere basati su fattori quali: temperatura, tempo, dimensioni fisiche, umidità,  $A_w$ , Ph, acidità titolabile, concentrazione di sale, cloro disponibile, viscosità, conservanti o informazioni sensoriali quali l'aroma o l'aspetto visivo. I limiti critici devono essere basati scientificamente.
- I limiti critici ed i criteri di sicurezza degli alimenti possono derivare da fonti quali standard legali, linee guida, letteratura, risultati sperimentali ed esperti.

## Il Limite Critico viene identificato basandosi su

- ✓ esperienza
- ✓ parametri di legge
- ✓ valori bibliografici o ricavati da studi su prodotti analoghi
- ✓ dati raccolti in azienda

# Principi HACCP (4<sub>M</sub>)

- STABILIRE E APPLICARE NEI PUNTI  
DI CONTROLLO CRITICI  
PROCEDURE DI MONITORAGGIO  
EFFICACI
- (establish monitoring procedures)

## Principio n° 4 : Stabilire i requisiti di monitoraggio per ogni CCP

- Procedure per l'utilizzo dei risultati del monitoraggio ai fini aggiustare il processo produttivo e mantenerne il controllo.
- Il **monitoraggio** è una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni per valutare se il CCP è sotto controllo e produce una registrazione accurata per il successivo uso in fase di verifica.

## Principio n° 4 : Stabilire i requisiti di monitoraggio per ogni CCP

- Il monitoraggio ha **tre principali scopi**: 1) il monitoraggio è essenziale per la gestione sanitaria degli alimenti in quanto facilita le operazioni di **tracciabilità**. Se il monitoraggio indica che c'è un trend verso la perdita di controllo deve essere presa un'azione per riportare il processo sotto il pieno controllo prima che si verifichi una deviazione dai limiti critici impostati. 2) Il monitoraggio è utilizzato **per determinare quando vi è una perdita di controllo** e relativa deviazione del CCP (per superamento o non raggiungimento del limite critico). Quando una deviazione si verifica deve essere presa una appropriata azione correttiva. 3) Il monitoraggio fornisce la **documentazione scritta da utilizzare nelle attività di verifica**.

## Principio n° 4 : Stabilire i requisiti di monitoraggio per ogni CCP

- Ci sono molti modi per monitorare i limiti critici, su base continua, su base di lotto e registrarne i dati. Il **monitoraggio continuo** è sempre preferibile quando disponibile. Le apparecchiature per il monitoraggio devono essere attentamente calibrate per assicurarne la precisione di misura.
- Le **responsabilità del monitoraggio** devono essere chiaramente determinate, il personale deve essere addestrato all'importanza del compito (sulla base di accuratezza del monitoraggio, obiettivo ed imparziale). La persona addetta al monitoraggio deve immediatamente segnalare il processo od il prodotto che oltrepassano o non raggiungono i limiti critici.

## Principio n° 4 : Stabilire i requisiti di monitoraggio per ogni CCP

- Tutte le **registrazioni** che riguardano il monitoraggio dei CCP devono essere **datate, e siglate mentre viene eseguito il monitoraggio stesso.**
- Quando non è possibile monitorare il CCP in maniera continua è necessario stabilire la **frequenza di monitoraggio** e la procedura che deve avere le caratteristiche di assicurare che il CCP è sotto controllo. Il controllo statistico dei dati, oppure il piano di campionamento rendono valida di per se la procedura

# Principi HACCP (5<sub>AC</sub>)

- STABILIRE LE AZIONI CORRETTIVE DA INTRAPRENDERE NEL CASO IN CUI IL MONITORAGGIO INDICHI CHE UN PUNTO DI CONTROLLO CRITICO NON E' SOTTO CONTROLLO
  - establish corrective action)

**Principio n° 5 : Stabilire le azioni correttive che devono essere prese quando il monitoraggio indica che c'è una deviazione da un limite critico stabilito.**

- Il sistema haccp per la gestione della sicurezza degli alimenti è stato progettato per identificare i **pericoli sanitari** e stabilire le strategie per prevenire, eliminare o ridurre la loro incidenza. In ogni caso, le circostanze ideali non sempre prevalgono e la deviazione dai limiti critici stabiliti può verificarsi.
- **Un importante scopo della azione preventiva è evitare che l'alimento che potrebbe essere pericoloso arrivi al consumo.**

**Principio n° 5 : Stabilire le azioni correttive che devono essere prese quando il monitoraggio indica che c'è una deviazione da un limite critico stabilito.**

- In ragione di ciò le **azioni correttive** devono includere i seguenti elementi:
  - ( ) Determinare e correggere la causa di difformità;
  - ( ) Determinare cosa si deve fare dei prodotti non conformi;
  - ( ) Registrare le azioni correttive che sono state prese.

# Azione Correttiva

Descrivere l'azione correttiva e assegnare responsabilità per intraprendere un'azione correttiva per assicurare che:

- La **causa** dello scostamento sia identificata ed **eliminata**
- Il **CCP** sia **sotto controllo** dopo che è stata intrapresa l'azione correttiva
- Siano stabilite **misure per impedire il ripetersi del problema**
- In seguito allo scostamento, **non entri in commercio nessun prodotto che possa essere dannoso alla salute.**

# AZIONI CORRETTIVE

- **Procedure** da attuarsi quando si devia dai limiti critici (non conformità)
- Tali azioni devono essere accuratamente **predefinite** per evitare improvvisazioni e riportate nel registro dei non conformi
- Le azioni correttive possono comportare una **revisione del sistema**

# AZIONI CORRETTIVE

- Per ogni NC il gruppo HACCP deve prevedere:
  - ✓ mezzi e operazioni da adottare per rimuovere la NC
  - ✓ identificazione del responsabile per l'attuazione delle procedure di correzione
  - ✓ gestione dei prodotti fabbricati fuori dai limiti
  - ✓ registrazione scritta dei provvedimenti presi

# Principi HACCP (6<sub>v</sub>)

- STABILIRE PROCEDURE PER VERIFICARE SE I PROVVEDIMENTI MESSI IN ATTO FUNZIONANO IN MODO EFFICACE. LE PROCEDURE DI VERIFICA DEVONO ESSERE SVOLTE REGOLARMENTE
- (establish verification procedures)

## **Principio n° 6 : Stabilire le procedure per la verifica che il Sistema Haccp funzioni correttamente**

- La **verifica** è definita come quelle attività, oltre il monitoraggio, che **determina la validità del piano Haccp e che il sistema operi secondo quanto previsto nel piano.**
- Un aspetto della attività di verifica è stabilire se tutte le componenti del piano Haccp funzionano in accordo con il piano stesso.

## **Principio n° 6 : Stabilire le procedure per la verifica che il Sistema Haccp funzioni correttamente**

- Un efficace piano Haccp richiede poche analisi di prodotto finito in quanto esistono sufficienti salvaguardie collegate col processo stesso. Perciò piuttosto che affidarsi ai controlli del prodotto finito, le aziende devono affidarsi su una frequente revisione del loro piano Haccp, verificando che il piano è correttamente seguito, **rivedendo il monitoraggio dei CCP e la registrazione delle azioni correttive.**

## **Principio n° 6 : Stabilire le procedure per la verifica che il Sistema Haccp funzioni correttamente**

- Un altro importante aspetto della verifica è la **validazione iniziale del piano Haccp** per determinare se il piano è scientificamente e tecnicamente corretto, che tutti i pericoli siano stati identificati e che se il piano Haccp è correttamente attuato questi pericoli saranno effettivamente controllati. Le informazioni necessarie a validare il piano spesso includono consiglio di esperti e studi scientifici e osservazioni in impianto, misure e valutazioni.

# Attività di Verifica dei CCP

Comprendono ma non si limitano a:

- Taratura degli strumenti per il monitoraggio del processo
- Osservazione diretta delle attività di monitoraggio e azioni correttive
- Revisione delle registrazioni

# Principi HACCP (7<sub>R</sub>)

- PREDISPORRE DOCUMENTI E REGISTRAZIONI COMMISURATI ALLA NATURA E ALLE DIMENSIONI DELL'IMPRESA AL FINE DI DIMOSTRARE L'EFFETTIVA APPLICAZIONE DELLE MISURE DESCRITTE NONCHE' DI FACILITARE I CONTROLLI UFFICIALI
- ( establish record-keeping and documentation procedures)

## **Principio n° 7: Stabilire una procedura per la registrazione e l'archiviazione che documenti il sistema Haccp.**

- Generalmente le **registrazioni da conservare** per il sistema Haccp dovrebbero includere le seguenti:
- Una sintesi della **analisi dei pericoli**, includendo i principi in base ai quali sono stati determinati e alle misure di controllo scelte.

# **Principio n° 7: Stabilire una procedura per la registrazione e l'archiviazione che documenti il sistema Haccp.**

## **Il piano Haccp**

- Elenco dei componenti il gruppo Haccp e le responsabilità di ognuno
- La descrizione dell'alimento prodotto, la sua distribuzione il suo uso e i consumatori ai quali è rivolto.
- Il diagramma di flusso di produzione.

## Principio n° 7: Stabilire una procedura per la registrazione e l'archiviazione che documenti il sistema Haccp.

- **Sommario del piano haccp** che deve includere informazioni su:
  - Le fasi del processo che sono **CCP**
  - I pericoli individuati
  - I **limiti critici**
  - Il **monitoraggio**
  - Le **azioni correttive**
  - Le procedure di **verifica** pianificate
  - Le procedure di **registrazione e archiviazione dei dati.**

# Registrazioni di monitoraggio dei CCP...

- Prova formale della gestione della sicurezza degli alimenti
- Verificano che le fasi di lavorazione siano state gestite in modo sicuro ed efficace
- Documentano che gli alimenti prodotti sono sicuri
- Forniscono una base per l'accettazione del prodotto secondo le norme vigenti

## Le registrazioni per il monitoraggio dei CCP devono.....

- Essere **compilate** tempestivamente dall'operatore
- **Esaminate** dalla supervisione e firmate
- Esaminate e firmate dalla Direzione competente con apposizione della data entro 24 ore
- Esaminate dal Direttore Tecnico su base periodica per verificare che tutti gli esami stabiliti siano in atto e che i requisiti siano soddisfatti

# Le registrazioni per il monitoraggio dei CCP.....

- Se i limiti critici sono violati, se il CCP non è raggiunto....
- Si devono attuare azioni correttive predeterminate
- Si deve fornire una documentazione completa sul registro di monitoraggio per spiegare l'accaduto
- Bisogna indicare il destino dei prodotti coinvolti e le azioni per ristabilire il controllo del processo
- Bisogna indagare la causa e mettere a punto misure di prevenzione

# Registrazioni per il monitoraggio dei CCP... Non-Conformità

- Nel caso in cui non si riesca a tenere sotto controllo un CCP o di questioni di non conformità, dovrebbe intervenire il team dell'HACCP
- Il motivo del mancato controllo dovrebbe essere completamente studiato per stabilirne la causa
- Dovrebbero essere documentate le procedure per impedire il ripetersi dei problemi
  - Questo viene a far parte dei documenti HACCP

# Registrazione... Gestione dei documenti

- Elemento essenziale della gestione dell'HACCP
- Identificare con chiarezza tutti i registri, datarli e firmarli
- Identificare e produrre una lista di controllo di tutti i registri HACCP usati quotidianamente
- Includere: I programmi di prerequisiti e i registri del monitoraggio dei CCP e delle azioni correttive
- Indicare la responsabilità degli esami condotti dalla Direzione

# Step 4

IL CONTROLLO UFFICIALE E LA  
VALUTAZIONE/VERIFICA  
DELL'AUTOCONTROLLO  
AZIENDALE

# Il controllo ufficiale ed i programmi di autocontrollo

## Autocontrollo completo

- Fasi preliminari e Programmi prerequisito (GMP/SOP/SSOP/SPS)
- Fasi preliminari allo studio HACCP
- Principi HACCP

# Verifica dei programmi di autocontrollo

- Prevede il controllo delle procedure implementate nel programma di autocontrollo sia rispetto ai prerequisiti che al piano HACCP, ne definisce le **caratteristiche di conformità** all'implementazione, manutenzione, azioni correttive e registrazioni

# Verifica dei programmi di autocontrollo

Come fare la verifica:

- documentale
- visivo/sul posto (implementazione)
- strumentale

# Verifica dei programmi di autocontrollo

- Qualora vengano identificate **non conformità** deve esserne prescritta la risoluzione
- E' necessario **valutare il trend** delle non conformità che si evidenziano
- Devono essere presi **provvedimenti**

# Verifica dei programmi di autocontrollo

Il controllore ufficiale deve sapere:

- Cosa prevede la norma riguardo l'aspetto specifico
- in quale modo deve essere fatta la verifica
- quali provvedimenti possono essere presi

# Verifica dei programmi di autocontrollo

- E' una **controllo sull'efficienza**, ci si accerta che il sistema di autocontrollo operi come ci si aspetta  
(**scrivere quello che si fa  
fare quello che si è scritto**)

# Valutazione dei programmi di autocontrollo

- Rappresenta un livello di intervento più approfondito (chi lo fa?) sul programma di autocontrollo perché si rivolge anche a valutare l'efficacia del programma rispetto agli obiettivi dichiarati, è una **stima dell'adeguatezza del sistema** o di alcune sue parti

# Attività di controllo dei servizi veterinari

- VALUTAZIONE/VERIFICA DELL'AUTOCONTROLLO AZIENDALE
- criticità del controllo ufficiale : accuratezza e adeguatezza della documentazione del controllo ufficiale

## La documentazione:

- è presente
- è aggiornata
- è correttamente utilizzata
- è correttamente archiviata
- è utilizzata per estrapolare indicatori
- ha ricaduta pratica nell'attività del servizio

# ATTIVITA' DI CONTROLLO DEL VETERINARIO UFFICIALE

Tutte le attività di controllo, verifica e supervisione veterinaria devono essere **adeguatamente documentate** sia presso lo stabilimento da parte del veterinario ufficiale, sia presso l'ufficio del servizio veterinario per quanto riguarda l'organizzazione dell'attività e la supervisione dei veterinari ufficiali

# ATTIVITA' DI CONTROLLO DEL VETERINARIO UFFICIALE

- **Scheda del controllo veterinario**, da compilare tutte le volte che il veterinario ufficiale entra in stabilimento, nella quale descrivere più compiutamente le attività di controllo e verifica effettuate

# ATTIVITA' DI CONTROLLO DEL VETERINARIO UFFICIALE

- Scheda di rilevazione delle non conformità, da utilizzare tutte le volte che durante l'ordinaria attività di controllo vengano evidenziate non conformità