



LA GUIDA FACILE ALL'HACCP

**Guida all'analisi e controllo dei rischi nel
trattamento degli alimenti**

MEGAIALIAMEDIA



INTRODUZIONE

In qualsiasi tipo di attività ogni singolo passo che parte dalla preparazione dei cibi e arriva al consumatore deve essere affrontato con un maggiore livello di professionalità. Sia che si tratti di produrre, preparare, confezionare, immagazzinare, trasportare, distribuire, manipolare o rivendere, l'attuale legislazione della EU richiede che ogni procedura sia svolta nel rispetto delle norme igieniche al fine di salvaguardare la salute del consumatore.

Questo corso è stato creato proprio per aiutare la vostra azienda ad adeguarsi ai nuovi regolamenti sull'igiene alimentare.

Il regolamento europeo 852/2004

La normativa europea sull'igiene dei prodotti alimentari interessa tutte le imprese alimentari con l'eccezione delle imprese agricole che si occupano della produzione primaria. L'obiettivo principale della normativa sull'igiene alimentare è di proteggere il pubblico dal consumo di cibi non salubri; questa è sicuramente un'importante responsabilità che riguarda tutto il settore dell'alimentazione. Non riguarda solo i responsabili, bensì ogni persona che si occupi delle varie fasi della produzione alimentare.

La legislazione include tre requisiti chiave:

1. Tutte le aziende devono operare igienicamente.

OPERARE IGIENICAMENTE

2. Ciascuna azienda deve identificare nella lavorazione ogni fase critica per la sicurezza dei cibi e poi effettuare procedure di controllo e monitoraggio di queste fasi; questa operazione permette di individuare e controllare i rischi legati ai cibi.

IDENTIFICARE OGNI FASE CRITICA PER LA SICUREZZA DEI CIBI

3. Tutti coloro che vengono a contatto con i cibi devono essere controllati, istruiti ed eventualmente addestrati alle norme di igiene alimentare legate al proprio settore.

CONTROLLARE E ISTRUIRE GLI OPERATORI

ANALISI DEI RISCHI

Il primo compito di ogni analisi dei rischi e di ogni sistema di controllo consiste nello standardizzare le operazioni e definire procedure scritte per ogni momento della lavorazione, dall'acquisizione della materia prima fino al momento del consumo.

I rischi insiti nel consumo del cibo sono rappresentati da tutto ciò che potrebbe causare danni al consumatore, compresa la contaminazione da parte di microrganismi e da materiali chimici o estranei.

Questo manuale focalizzerà l'attenzione proprio sui principali rischi associati alla contaminazione e moltiplicazione batteriologica.

Contaminazione e moltiplicazione batteriologica

Nel caso degli alimenti crudi, la contaminazione microbica è spesso già presente all'origine.

Una buona igiene personale, unita alla conoscenza di corrette pratiche igieniche, è essenziale per evitare ogni tipo di contaminazione.



Importanti sono anche le procedure di pulizia e disinfezione dell'attrezzatura, delle superfici di lavoro e dei locali che devono essere mantenuti puliti e disinfettati, seguendo un piano di sanificazione con frequenze predefinite, per assicurare una regolare routine di igiene.

Corrette procedure di refrigerazione, controllo di temperatura e stoccaggio sono essenziali per prevenire l'incontrollabile crescita di batteri pericolosi per la salute umana.

I batteri infatti potrebbero sopravvivere anche alle operazioni di cottura e disinfezione, se non correttamente eseguite!



I pericoli potenziali dei cibi

In relazione anche agli specifici processi produttivi, devono poter essere identificati chiaramente.

Le aziende alimentari svolgono in ogni momento della giornata e su base oraria tutte le proprie attività produttive.

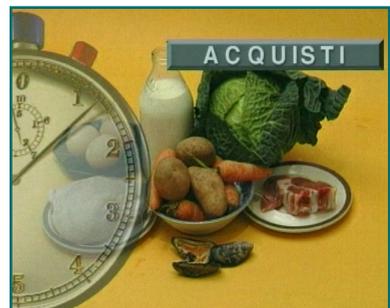
Dopo un attento studio queste attività possono essere suddivise in chiari e semplici stadi. In ognuno di questi stadi possono essere presenti dei pericoli potenziali.

In seguito bisogna occuparsi di come queste fasi possano essere controllate e monitorate.

Per ora ci soffermeremo sulle attività più importanti che, molto probabilmente, interessano la maggior parte delle aziende alimentari.

Acquisti

Anche in questo stadio iniziale il personale deve essere al corrente della presenza di contaminanti come agenti patogeni e tossine presenti nelle carni crude, nel pollame, nelle uova crude, nel latte non pastorizzato, nei molluschi e nelle verdure crude.





Ricevimento merci

Oltre a gli eventuali agenti contaminanti che potrebbero essere presenti nelle materie prime al momento della consegna, altri fattori, come il tempo che intercorre tra lo scarico della merce e il suo corretto stoccaggio, possono determinare la moltiplicazione di batteri tossici alimentari.



Stoccaggio

Sia che i cibi siano refrigerati, congelati o essiccati, le condizioni di stoccaggio non devono favorire la crescita di batteri o la contaminazione di cibi.

Le procedure e le attrezzature devono essere adeguate.

Anche l'inosservanza delle norme igieniche da parte degli operatori può causare la contaminazione del cibo.



Preparazione

Questo è uno dei punti più critici per la possibilità di contaminazione degli alimenti. Sia che si tratti di produzioni su scala industriale nelle grandi ditte alimentari, o di preparazione di panini nel piccolo negozio, in questo fase ci sono moltissime possibilità di contaminazione per il cibo e di moltiplicazione dei batteri.

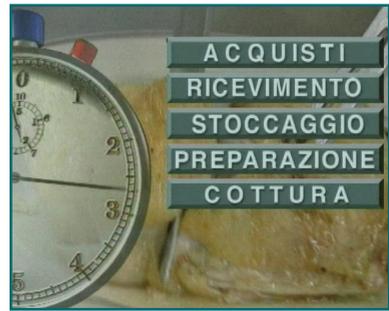
Come sempre, è essenziale il rispetto di idonee norme igieniche da parte degli operatori.

Cottura

Questo può essere considerato un campo di battaglia nella lotta ai batteri.

Quando la cottura è seguita in modo corretto, non vi sono problemi.

Quando non lo è, i batteri possono sopravvivere e moltiplicarsi nelle fasi successive.



Raffreddamento

Questa è la fase dove ogni batterio sopravvissuto può provocare gravi danni.

In questo stadio possono germinare le spore, riprodursi i batteri sopravvissuti alla cottura ed avvenire una nuova contaminazione.



Somministrazione

Anche in quest'ultima fase sono presenti dei potenziali pericoli. È necessario eliminare ogni possibile fattore di moltiplicazione dei batteri e prevenire le cause di contaminazione secondaria.



Quindi tutti i giorni, in ogni momento e in ogni area operativa, l'orologio delle attività a rischio continua a ticchettare. Come fare quindi a stabilire delle priorità? Quali aree tenere sempre sotto controllo?

Le norme guida della Ristorazione e le Buone Norme di Prassi igienica suggeriscono che ogni momento della lavorazione, i cui pericoli siano efficacemente controllabili, debba essere identificata come un PUNTO CRITICO.