



## **LA GUIDA FACILE ALL'HACCP**

---

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

**MEGAIITALIA****MEDIA**



# 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.

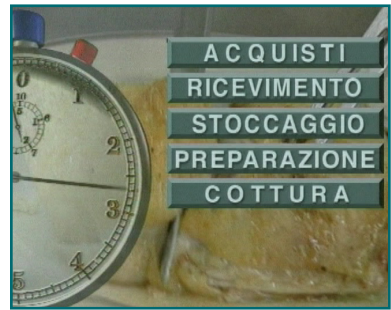
Come sempre, è essenziale il rispetto di idonee norme igieniche da parte degli operatori.

## 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.

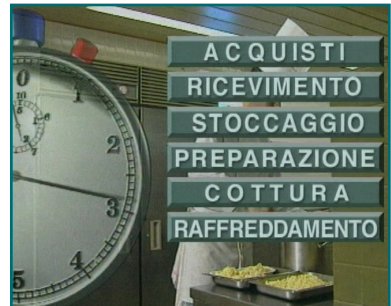
Quando non lo è, i batteri possono sopravvivere e moltiplicarsi nelle fasi successive.



## 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.