

HACCP

MINISTERO DELLA SALUTE

In riferimento alle recenti disposizioni previste dal D.L. 193/07 relativo alle forme di autocontrollo e sistema **H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Control Critical Point)**, per quanta riguarda la parte specifica della derattizzazione e disinfestazione, hanno l'obbligo tutte quelle aziende che eseguono direttamente o indirettamente la preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, manipolazione, vendita, fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari e d'applicare e programmare servizi che rispondano ai requisiti richiesti: prevenzione-eliminazione infestante e relativa documentazione.

I servizi obbligatori in linea con le recenti normative D.L. 193/07 e sistema H.A.C.C.P. sono:

- monitoraggio roditori
- monitoraggio insetti striscianti
- monitoraggio insetti alati.

In sintesi, il D.L. 193/07 stabilisce che ogni soggetto pubblico o privato che esercita una o più delle attività sopra descritte deve garantire tutte le procedure intraprese sugli alimenti, effettuate in modo igienico e senza rischi di contaminazione dei prodotti alimentari. Ogni soggetto quindi ha l'obbligo di adeguarsi ed applicare la normativa.

HACCP IN BREVE

COME APPLICARE LE NORMATIVE H.A.C.C.P. PREVISTE DAL DECRETO LEGISLATIVO 155/97?

L'obiettivo da perseguire è di garantire la salubrità dei cibi attraverso l'attuazione del Manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.

Ecco di seguito sintetizzati in 13 punti i passi necessari per non incorrere in sanzioni:

1. Nominare un responsabile per il D. Lgs 155/97 altrimenti la responsabilità sarà del titolare dell'industria alimentare.
2. Realizzare una mappa della struttura per individuare i punti a maggiore rischio di contaminazione.
3. Valutare la possibilità di interventi strutturali per migliorare le condizioni igieniche e adeguare la struttura a quanto disposto dai capitoli allegati al Decreto.
4. **Stilare un piano di pulizia e di disinfestazione generale, differenziato per locali, di tutta la struttura tenendo presente l'obiettivo di evitare il più possibile la contaminazione degli alimenti.**
5. Fare un elenco delle attrezzature, evidenziando quelle che potrebbero essere causa di pericolo di contaminazione.
6. Redigere una procedura di pulizia e disinfezione per ogni attrezzatura.
7. Stilare un programma di manutenzione periodica di tutta la struttura e di tutte le attrezzature.
8. Realizzare un elenco dei punti critici di controllo del metodo H.A.C.C.P. unendo i punti e le attrezzature a maggior rischio di contaminazione.
9. Stilare per ogni punto critico procedure sulle misure da prendere per evitare inconvenienti, prevenirli o eliminarli.
10. Redigere un diagramma di flusso comprendente tutto il processo produttivo che definisca i percorsi che materie prime e prodotti finiti devono fare.
11. Stilare procedure operative per ogni operazione identificata nel diagramma di flusso.
12. Raccogliere le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati.
13. Stilare un programma di informazione, formazione e addestramento del personale in materia di igiene alimentare.

CON TUTTI QUESTI DATI SI POTRÀ REALIZZARE IL “MANUALE DI AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P.” CHE COMPRENDERÀ:

1. La presentazione generale in cui il titolare descrive l'azienda e la sua attività, definendone gli obiettivi, le responsabilità dei prodotti, e in cui si riporta la normativa di riferimento –cioè il D. Lgs. 155/97 e la direttiva CEE 93/43 relativa all'igiene dei prodotti alimentari La presentazione generale in cui il titolare descrive l'azienda e la sua attività, definendone gli obiettivi, le responsabilità.
2. Tutte le documentazioni precedentemente elaborate.
3. Eventuali approfondimenti o situazioni particolari che richiedono studi specifici.