

SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

L'HACCP è un sistema di autocontrollo igienico sanitario applicabile sia nei pubblici esercizi che nelle industrie alimentari, il quale prevede da parte dell'operatore alimentare una garanzia che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari, siano effettuati in modo igienico.

La metodologia HACCP permette di valutare tutte le possibili alternative per identificare le azioni di controllo e prevenzione più efficaci.

Il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points = Analisi Rischio Punti di Controllo Critici) è un *sistema di gestione proattivo*:

- facile da progettare e implementare,
- semplice da monitorare,
- economico da applicare,
- gestito dalle persone coinvolte
- se applicato correttamente, efficace nel raggiungere l'obiettivo di cibi sani e sicuri.

Lo scopo del presente sistema è quello di focalizzarsi su quei punti del processo identificati come critici per la sicurezza del cibo.

L'implementazione dello stesso combina la consapevolezza di rischi potenziali derivanti dal cibo prodotto, processo, personale, attrezzature, fattori ambientali in relazione all'uso finale del prodotto, e integra tali rischi in un programma orientato all'azione per produrre cibo più sicuro e ridurre il rischio di malattie di origine alimentare.

Le attività legate alla gestione del rischio comprendono:

- ✚ l'identificazione e la valutazione dei rischi
- ✚ Valutazione delle possibili alternative per la gestione dei rischi
- ✚ Implementazione delle decisioni in materia di gestione dei rischi
- ✚ Monitoraggio e verifica

Tutte le presenti attività si basano sui 7 principi



Attualmente il sistema HACCP ha sostituito il metodo retroattivo del "controllo qualità", che nel tempo ha dimostrato una scarsa efficacia.

Quali sono i vantaggi per le aziende?

Le aziende hanno la possibilità di:

- ✚ Comunicare fiducia ai consumatori, dimostrando che gli alimenti vengono prodotti attraverso processi sicuri.
- ✚ Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti
- ✚ Ridurre il numero di controlli da parte dei clienti
- ✚ Migliorare le relazioni con le autorità preposte al controllo

Lo studio Master Ecology è in grado di fornire alle aziende una consulenza semplice e chiara in ambito del sistema di autocontrollo HACCP. L'iter di implementazione del sistema è il seguente:

- Audit iniziale al fine della Progettazione del Sistema di Autocontrollo;
- Verifica conformità legislativa secondo il Pacchetto igiene
- Incontri in loco per interviste al personale coinvolto;
- Redazione del manuale autocontrollo e relative SOP e SSOP;
- Formazione dell'operatore;
- Analisi microbiologiche sulle superfici e sulle acque;
- Conduzione degli audit interni;

Per maggiori informazioni contattateci al n° 0522506138 - 3934465680 o inviate una mail all'indirizzo: info@studiomasterecology.it