

Glossario

Autocontrollo: insieme di procedure e modalità per assicurare e mantenere l'igiene dei prodotti alimentari durante qualsiasi attività svolta nel settore alimentare (fabbricazione, trasformazione, confezionamento, distribuzione, vendita, somministrazione, deposito, trasporto).

Azioni correttive: azioni che devono essere intraprese per correggere il processo a fronte di non conformità di tipo ripetitivo o di sistema.

GMP (Good Practices Manufacturing): regole che descrivono i metodi, le attrezzature, i mezzi e la gestione delle produzioni alimentari per assicurare la sicurezza igienica degli alimenti. In questo manuale di autocontrollo si considerano le GMP relativamente alle azioni messe in atto per prevenire i pericoli derivanti dalla manipolazione del personale ed assicurare l'igiene dei prodotti.

Gravità: gravità di un pericolo. Corrisponde ad una stima "ponderale" del pericolo che un determinato agente (microbico, chimico o fisico) può possedere e che conseguentemente può manifestarsi nei confronti di un potenziale consumatore.

HACCP: analisi dei rischi e punti critici di controllo, ossia metodo sistematico di autocontrollo che permette di individuare, in relazione alle fasi del ciclo produttivo, i pericoli specifici a cui possono essere soggetti gli alimenti, di valutarli e di stabilire le misure preventive per tenerli sotto controllo.

Igiene dei prodotti alimentari: l'insieme delle norme e delle misure applicative atte a garantire la salubrità e la sicurezza degli alimenti.

Limite critico: un valore che delimita l'accettabilità dall'inaccettabilità

Manipolazione: qualsiasi operazione in cui i prodotti alimentari sono movimentati o sono esposti al contatto con superfici, attrezzature, utensili, mani degli addetti, per la loro trasformazione, preparazione, somministrazione (scongelamento, impastamento, raffreddamento cottura, taglio, lavaggio).

Monitoraggio: la conduzione di una sequenza programmata di osservazioni o misure di un parametro di controllo al fine di garantire che un CCP sia tenuto sotto controllo.

Pericolo: agente o evento fonte di potenziale contaminazione biologica, microbiologica chimica e fisica degli alimenti tale da avere ripercussioni negative sulla salute del consumatore.

Punto critico di controllo (CCP): fase o procedura del normale ciclo produttivo sulla quale può essere esercitato un controllo periodico che consenta di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo relativo alla salubrità e sicurezza di un prodotto alimentare.

Registrazione: tutte le operazioni svolte al fine di conservare traccia scritta di quanto si è fatto durante l'applicazione del piano HACCP al processo di produzione o trasformazione di un alimento.

Rischio: indice della probabilità che si verifichi un pericolo di contaminazione.

Sanificazione: insieme di attività che tendono ad eliminare dalle superfici i germi patogeni ed abbassare la carica microbica a livelli di sicurezza, in grado cioè di non compromettere la conservabilità di un alimento.

Tappa: un punto, una procedura, una operazione o uno stadio del processo di trasformazione alimentare.

Trattamento non conformità: azioni che devono essere intraprese nel caso in cui non siano soddisfatti i requisiti specificati nelle misure preventive. L'obiettivo di tali azioni è quello di impedire l'utilizzo di materiali o materie prime non conformi o, se possibile, di ripristinare totalmente o in parte i requisiti.

Verifica: l'uso di metodi, procedure o prove, in aggiunta a quelli applicati durante il monitoraggio, per valutare se la metodologia HACCP è in accordo con il piano di Autocontrollo programmato, e/o se questo necessita di correzioni e di riqualificazioni.