

I SETTE PRINCIPI

I sette principi possono essere così riassunti.

1. Condurre un'analisi del rischio, preparare un elenco dei passi del processo dove ci sono rischi significativi e descrivere le misure preventive

Il primo principio descrive da dove il gruppo di lavoro per l'HACCP dovrebbe iniziare. Viene predisposto un diagramma di flusso del processo che dettaglia tutti i passi del processo, dall'arrivo delle materie prime al prodotto finito.

Quando è completo, il gruppo per l'HACCP identifica tutti i rischi che potrebbero verificarsi in ogni stadio e descrive le misure preventive per il loro controllo, che possono essere esistenti o richieste.

2. Identificare i punti critici di controllo (CCP) nel processo

Quando sono stati descritti tutti i rischi e tutte le azioni preventive, il gruppo per l'HACCP definisce i punti dove il controllo è critico per la sicurezza del prodotto. Questi sono i punti critici di controllo.

3. Definire i limiti critici per le misure preventive associate a ciascun punto critico di controllo identificato

I limiti critici descrivono la differenza tra il prodotto sicuro e non, al punto critico di controllo. Questi devono considerare un parametro misurabile e possono anche essere noti come la tolleranza assoluta per il punto critico di controllo.

4. Definire i requisiti per il controllo dei punti critici di controllo e le procedure per rettificare il processo e per mantenere il controllo.

Il gruppo per l'HACCP dovrebbe dettagliare i requisiti di controllo per mantenere ciascun punto critico di controllo entro i suoi limiti critici.

Questo implicherà di specificare le azioni di controllo unitamente alla frequenza e alle responsabilità.

5. Definire azioni correttive da intraprendere quando il controllo indichi una deviazione dai limiti critici stabiliti

Le azioni correttive e le responsabilità devono essere specificate per essere implementate. Questo comprenderà azioni volte a riportare il processo sotto controllo e azioni per la gestione della produzione ottenuta mentre il processo era fuori controllo.

6. Attivare procedure per l'effettiva registrazione dei dati che documentano il sistema HACCP

I dati devono essere conservati per dimostrare che il sistema HACCP è operativo, sotto controllo e che le azioni correttive appropriate sono state intraprese per qualsiasi deviazione dai limiti critici. Questo consentirà di dimostrare una produzione di prodotti sicuri.

7. Attivare procedure per la verifica sul corretto funzionamento dell'HACCP

Procedure di verifica devono essere sviluppate per mantenere il sistema HACCP e per assicurare che continui a funzionare correttamente.