

## HACCP

Con il recepimento della direttiva europea **93/43** sull'igiene dei prodotti alimentari (**D.L. 155/97**), è stato introdotto anche nel nostro Paese il principio dell'autocontrollo dell'igiene nel settore alimentare, ispirato al metodo **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Points).

L'adeguamento al D.L. 155/97 da parte di tutte le aziende alimentari deve avvenire entro Giugno 1999, ad eccezione delle aziende con meno di 5 dipendenti che hanno tempo fino a Marzo 2000

In base al **D.L. 155/97** tutte le realtà operanti nell'industria alimentare (cioè soggetti pubblici o privati, che esercitano attività di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura e/o somministrazione di prodotti alimentari) devono attuare un sistema documentato di autocontrollo dell'igiene alimentare: HACCP.

L'approccio del D.L. 155/97 è assolutamente innovativo rispetto a tutta legislazione precedente (che non viene in alcun modo modificata) poiché viene introdotto un sistema di autocontrollo organico, sistematico e continuo su tutte le fasi di produzione con lo scopo ultimo di tutelare la salute dei consumatori garantendo la sicurezza degli alimenti.

Nello specifico gli obblighi di adeguamento all'HACCP per le aziende alimentari si traducono in:

- Effettuazione di un **autocontrollo** su tutte le fasi della propria attività, individuando i potenziali rischi per gli alimenti;
- realizzazione ed applicazione di **procedure di controllo e sorveglianza** dei punti critici, cioè di quelle fasi o condizioni lavorative che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;
- effettuazione di un riesame periodico (e comunque in occasione di variazioni di ogni processo), dell'**analisi dei rischi**, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza;
- elaborazione di un documento (**Manuale di Corretta Prassi Igienica**) contenente i risultati dei suddetti controlli e le procedure adottate, dimostrando così l'adeguamento al sistema HACCP; tale documento deve essere conservato dal titolare dell'attività e messo a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo;

- **documentazione e certificazione dell' addestramento e formazione** degli addetti in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta.

Per quanto detto, il decreto 155/97 prevede una serie di incombenze sicuramente impegnative, tenendo conto degli assetti organizzativi di cui dispongono soprattutto le piccole aziende di produzione e trasformazione.

Per quanto riguarda poi le piccole realtà quali i baristi, i ristoratori e quanti altri si occupano di somministrazione di prodotti alimentari, risulta indubbiamente problematico adeguarsi agli obblighi prescritti dal decreto senza l'aiuto di consulenti esterni specializzati.

STUDIO VIOLI vi aiuterà a realizzare il sistema HACCP nella vostra attività assicurando:

- la **conformità** alla legislazione vigente;
- **l'elaborazione di procedure** di facile comprensione e di semplice applicazione da parte degli operatori;
- un **adeguato programma formativo** per gli addetti alle diverse mansioni;
- una **gestione più razionale** delle risorse e delle attività operative, ovvero un minor dispendio di energie che possono essere rivolte al **miglioramento dei servizi** da voi offerti e alla **crescita della vostra attività**.

In particolare STUDIO VIOLI garantisce l'introduzione di un sistema di autocontrollo in grado di applicare e mantenere un livello di alta qualità del prodotto dell'impresa, per soddisfare le esigenze del consumatore; Nello stesso tempo STUDIO VIOLI supporta le imprese nel miglioramento delle prestazioni e del coordinamento delle attività operative rendendo possibile anche per piccole imprese la competizione con organizzazioni di medie e grandi dimensioni che già da tempo dispongono di un sistema di autocontrollo o di sistemi di garanzia della qualità.

Per ricevere ulteriori approfondimenti sull'adeguamento all'HACCP è sufficiente contattarci e saremo lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.