



Autocontrollo e HACCP

Aggiornato il 01/07/2024

Il concetto di autocontrollo ha una valenza ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di mantenere sotto controllo le proprie produzioni. L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (Hazard analysis and critical control points) è il sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. È quindi uno strumento che consente agli OSA di raggiungere un livello più elevato di sicurezza alimentare ed è obbligatorio solo per gli Operatori dei settori post-primari.

Il Piano HACCP

L'elaborazione di un piano HACCP si basa su sette principi:

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti)
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004.

Data l'ampia gamma di imprese alimentari prese in considerazione dal Regolamento CE 852/2004, ma anche la grande varietà di prodotti alimentari e la vastità di procedure di produzione applicate agli alimenti, sono state redatte dalla Commissione Europea delle [Linee guida generali](#) sullo sviluppo e sull'applicazione delle procedure ispirate ai principi enunciati nel "**Codex Alimentarius**" **CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003** ([versione in italiano](#) e [versione italiano/inglese](#)). Queste linee forniscono indicazioni su un'applicazione semplificata delle prescrizioni in materia di HACCP in particolare nelle piccole imprese alimentari.

In un'impresa alimentare, il responsabile del piano HACCP di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con la partecipazione attiva della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno. Il piano deve essere finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

Occorre, dunque, mettere a punto un sistema documentato per mezzo del quale l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. È necessario che la predisposizione e l'applicazione delle procedure, seppur semplificate, consenta il controllo e la gestione dei pericoli nell'ambito del processo produttivo.

Per facilitare l'adozione di piani di autocontrollo adeguati vengono resi disponibili Manuali di Corretta Prassi Igienica (Good Hygiene Practice o GHP), che costituiscono documenti orientativi voluti dalla normativa dell'UE ed utilizzabili come guida all'applicazione dei sistemi di autocontrollo.

Consulta:

- [Manuali GHP validati](#)

NAVIGA

Sicurezza dai campi alla tavola

Controlli ufficiali degli alimenti

Sistema di allerta comunitario

Richiami OSA: sistema di informazione ai consumatori

Igiene degli alimenti

Igiene generale degli alimenti

Autocontrollo e HACCP

Laboratori di autocontrollo

Igiene degli alimenti e origine animale

Igiene dei sottoprodotti di origine animale

Manuali GHP - buona prassi igienica

Bibite analcoliche

Sicurezza microbiologica

Sicurezza chimica degli alimenti

Food improvement agents-FIAs - Additivi Aromi, Enzimi alimentari.