



Le certificazioni di processo a tutela della salute

La qualità di un prodotto e l'efficacia di un procedimento applicato per realizzare un piatto sono due aspetti che danno prestigio all'azienda ristorativa. Tuttavia, affinché tali punti di forza siano riconosciuti in modo oggettivo è necessario sottoporre prodotto e processo a **procedure di valutazione** che conducano alla formulazione di certificazioni.

Le certificazioni di prodotto, collegate a specifici marchi (come DOP, IGP, ecc.), garantiscono la provenienza e la qualità del prodotto stesso, mentre le **certificazioni di processo** assicurano che l'azienda ristorativa consegni un prodotto e un servizio rispondenti a requisiti fissati e monitorati costantemente, in grado di soddisfare il cliente e di tutelarne la sua **salute**.

Le varie normative e linee guida di riferimento, denominate **ISO**, sono emanate dall'Organizzazione internazionale per la normazione (ISO). Esse stabiliscono quali sono i **requisiti** per dare origine a un efficace **sistema di gestione della qualità** a carico di procedure aziendali, allo scopo di rendere più efficace la preparazione di un prodotto o la fornitura di un servizio (ISO 9001), così da dare piena soddisfazione al cliente, migliorare le prestazioni dell'azienda e degli addetti (ISO 9004).

Le norme ISO sono totalmente compatibili per una gestione integrata con altre norme ISO ma più specialistiche o con altri tipi di disposizioni; per esempio, si deve far riferimento al **sistema HACCP** per applicare **procedure di autocontrollo** riguardanti gli aspetti della **sicurezza igienica**.



Il sistema HACCP

Il sistema **HACCP** (*Hazard Analysis Critical Control Points*, cioè **Analisi dei rischi e controllo dei punti critici**) è uno strumento di garanzia dell'igiene e della sicurezza alimentare per il cliente, basato su un **metodo di prevenzione e autocontrollo**. Tale metodo consiste in una procedura fondata su regole igieniche elaborate specificamente per ciascun ambito della produzione dei cibi, regolandone tutti gli aspetti e le fasi, comprese quelle di stoccaggio e distribuzione. Inoltre, esso fornisce requisiti da rispettare per assicurare la perfetta igiene degli addetti, dei luoghi di lavoro e delle attrezzature.

Secondo le recenti disposizioni, tutte le aziende che preparano, trasformano, confezionano, effettuano il deposito, trasportano, distribuiscono, manipolano e somministrano alimenti devono dotarsi di un **piano di autocontrollo** e sono obbligate, nello svolgimento delle loro attività, a controllare il personale, gli ambienti di lavoro e tutto il ciclo produttivo identificando le possibili fonti di contaminazione ed eseguendo, se necessario, le dovute **azioni correttive**.

Il fulcro della procedura HACCP è l'individuazione all'interno del processo di produzione dei **possibili pericoli di contaminazione**, grazie alla definizione dei **punti critici** di ogni fase (i cosiddetti **CCP**, *Critical Control Points*) e alla predisposizione delle misure correttive da mettere in atto.



Le quattro condizioni dell'HACCP

Il sistema HACCP è fondato sull'analisi di quattro aspetti fondamentali.

- 1) **Prevenzione:** il personale deve agire prima che il cibo diventi nocivo, individuando i possibili pericoli e i punti critici dal punto di vista igienico.
- 2) **Standardizzazione:** i controlli e le operazioni di igiene vanno eseguiti secondo procedure ben precise, stabilite a priori e sempre rispettate.
- 3) **Documentazione:** occorre registrare le procedure e i risultati mediante documenti chiari e sempre verificabili, anche in caso di ispezioni esterne da parte degli organi competenti (ASL e NAS).
- 4) **Autocontrollo:** il titolare dell'azienda e gli operatori sono responsabili dell'attuazione del sistema HACCP.



I sette principi del sistema HACCP

Gli aspetti fondamentali del sistema HACCP si sviluppano attraverso sette principi base:

- 1) **identificare**, attraverso la cosiddetta *Hazard Analysis* (HA), i **pericoli e i rischi** potenziali legati a tutte le fasi di produzione di un prodotto alimentare (specificati in appositi diagrammi di flusso o flowchart), che devono essere prevenuti, eliminati o ridotti a livelli accettabili;
- 2) **determinare** (con lo strumento dell'albero delle decisioni) i **CCP**, cioè i **punti critici** di controllo delle procedure e delle fasi operative su cui il controllo si rivela decisivo per eliminare un pericolo o ridurlo a livelli accettabili;
- 3) **stabilire**, per i CCP, i **limiti critici** che differenziano l'accettabilità o meno dei rischi ai fini della loro prevenzione, eliminazione o riduzione;
- 4) **stabilire** un sistema che permetta di **sorvegliare un CCP** attraverso test strumentali o sensoriali efficaci;
- 5) **determinare le azioni correttive** da avviare nel caso in cui, dalla sorveglianza, il CCP risulti fuori controllo e debba essere riportato nei limiti;
- 6) **stabilire le procedure di verifica** che consentano il buon funzionamento del sistema e la corretta applicazione dei principi precedenti (per esempio attraverso i questionari di verifica, o check list, a punteggi);
- 7) **predisporre documentazioni e registrazioni** adeguate alle dimensioni dell'azienda, che dimostrino l'applicazione effettiva delle misure preventive adottate.



ESERCIZI

COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

VI - CCP - consulenti - documenti - Hazard - limiti - principi - standardizzazione.

