

Codex Alimentarius

Come cambieranno i piani HACCP

Pubblicati i nuovi principi generali di igiene degli alimenti

di Paola Cane

Consulente aziendale, specializzata in Prevenzione e Gestione dei Rischi e delle Crisi

Il 25 settembre scorso, la Commissione Codex Alimentarius ha approvato l'ultima revisione dei "General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969", che definisce le basi del sistema di igiene degli alimenti e i principi HACCP applicabili a tutte le fasi della catena alimentare, dalla produzione primaria al consumo

La Commissione del Codex Alimentarius ha recentemente pubblicato la revisione della Linea guida relativa ai "General Principles of Food Hygiene" e del suo allegato HACCP, che introduce molte novità che si rifletteranno su alcuni aspetti della sicurezza alimentare e che comporteranno la necessità di revisionare i manuali HACCP aziendali

per recepire i nuovi requisiti.

Paradossalmente, in un settore dove siamo abituati a repentina cambiamenti normativi e continui aggiornamenti degli standard di qualità, i nuovi *General Principles* sostituiscono una versione risalente al 2003, giungendo quindi 17 anni dopo l'ultima revisione, in uno scenario profondamente cambiato: basti pensare che all'epoca in cui fu emanata l'ultima versione, non solo il *Food Safety Modernization Act* (la normativa statunitense sulla sicurezza alimentare varata nel 2016 dall'allora presidente Barack Obama) non era nemmeno un'ipotesi, ma l'Europa stava ancora elaborando il Pacchetto Igiene e l'intero settore risultava decisamente meno complesso e meno globalizzato. La revisione 2020 contiene numerosissimi aggiornamenti che dovrebbero facilitare l'applicazione dei principi generali da parte di autorità competenti, operatori del settore alimentare e parti interessate, in un momento storico in cui, anche a causa della pandemia, si è evidenziata l'esigenza di rafforzare globalmente l'attenzione sull'igiene degli alimenti.

Definizioni

Tra i molti elementi di novità, la sezione dedicata alle definizioni è stata estesa notevolmente, andando ad incidere sull'ampiezza stessa delle definizioni,

a specificare meglio taluni concetti e ad integrare l'elenco esistente aggiungendo nuovi termini.

Cultura della sicurezza alimentare

Sempre sotto il profilo generale, dalla lettura complessiva del documento emerge un riconoscimento dell'importanza dei comportamenti individuali e della cultura della sicurezza alimentare che, dopo essere stata globalmente invocata dagli operatori del settore e introdotta come requisito da alcuni dei più evoluti standard di qualità (ad esempio, BRC Food 8), è stata, da ultimo, anche incorporata dal regolamento (UE) 2021/382, di modifica al regolamento (CE) 852/2004.

La cultura della sicurezza alimentare è stata incorporata ufficialmente nei principi generali

Descritta come una delle principali responsabilità di autorità, operatori e consumatori e inserita tra gli scopi dei principi generali, la cultura della sicurezza alimentare non si limita a promuovere comportamenti coerenti ed efficaci a tutti i livelli dell'organizzazione aziendale, ma include il preciso impegno di trasmettere l'importanza dei comportamenti umani nel garantire cibo sano e sicuro anche



ANALISI DEI RISCHI: processo di raccolta e valutazione delle informazioni sui pericoli identificati nelle materie prime, nell'ambiente, nel processo o negli alimenti e le condizioni che portano alla loro presenza per decidere se si tratta o meno di pericoli significativi.
AUTORITÀ COMPETENTE: autorità governativa o ente autorizzato dal Governo responsabile della definizione dei requisiti normativi in materia di sicurezza alimentare e/o dell'organizzazione dei controlli ufficiali,.
AZIONE CORRETTIVA: qualsiasi azione intrapresa quando si verifica una deviazione al fine di ristabilire il controllo, separare e determinare la disposizione del prodotto interessato, se presente, e prevenire o ridurre al minimo il ripetersi della deviazione.
BUONE PRATICHE IGIENICHE (GHP): misure e condizioni fondamentali applicate in ogni fase della catena per fornire cibo sicuro e adatto.
CONTAMINANTE: qualsiasi agente biologico, chimico o fisico, materiale estraneo o sostanza non aggiunta intenzionalmente agli alimenti che potrebbe comprometterne la sicurezza o l'idoneità.
CONTAMINAZIONE: introduzione o presenza di un contaminante nel cibo o nell'ambiente alimentare.
CONTATTO CROCIATO CON ALLERGENI: incorporazione involontaria di un alimento o ingrediente allergenico in un altro alimento che non è destinato a contenere tale alimento o ingrediente allergenico.
CONTROLLO: (se usato come sostantivo) stato in cui vengono seguite le procedure corrette e vengono soddisfatti tutti i criteri stabiliti; (se usato come verbo) intraprendere tutte le azioni necessarie per garantire e mantenere la conformità ai criteri e alle procedure stabiliti.
CONVALIDA DELLE MISURE DI CONTROLLO: acquisizione della prova che una misura di controllo o una combinazione di misure di controllo, se adeguatamente implementate, sono in grado di controllare il pericolo per un risultato specifico.
DEVIAZIONE: mancato raggiungimento di un limite critico o il mancato rispetto di una procedura GHP.
DIAGRAMMA DI FLUSSO: rappresentazione sistematica della sequenza delle fasi utilizzate nella produzione o fabbricazione di alimenti.
DISINFEZIONE: riduzione mediante agenti biologici o chimici e/o metodi fisici del numero di microrganismi vitali sulle superfici, nell'acqua o nell'aria a un livello che non comprometta la sicurezza e/o l'idoneità alimentare.
FASE: un punto, una procedura, un'operazione o una fase della catena alimentare.
IDONEITÀ ALIMENTARE: la garanzia che il cibo è accettabile per il consumo umano secondo l'uso cui è destinato.
IGIENE ALIMENTARE: insieme delle condizioni e misure necessarie a garantire sicurezza e idoneità degli alimenti in tutte le fasi della filiera.
LIMITE CRITICO: criterio, osservabile o misurabile, relativo a una misura di controllo presso un CCP, che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità dell'alimento.
LIVELLO ACCETTABILE: livello di pericolo in un alimento al quale o al di sotto del quale tale alimento è considerato sicuro in base all'uso previsto.
MISURA DI CONTROLLO: qualsiasi azione o attività utilizzata per prevenire o eliminare un pericolo o ridurlo a un livello accettabile.
MONITORAGGIO: sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni dei parametri di controllo per valutare se una misura di controllo funziona.
OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE: soggetto responsabile della gestione di un'impresa in qualsiasi fase della catena alimentare.
PERICOLO: agente biologico, chimico o fisico negli alimenti che può provocare effetti nocivi per la salute.
PERICOLO SIGNIFICATIVO: pericolo identificato da un'analisi dei pericoli, che è ragionevolmente probabile che si verifichi a un livello inaccettabile e per il quale il controllo è essenziale, dato l'uso previsto dell'alimento.
PIANO HACCP: documentazione o serie di documenti, preparata/i in conformità con i principi dell'HACCP, per garantire il controllo dei rischi significativi nel settore alimentare.
PROGRAMMA DEI PREREQUISITI: programmi che includono buone pratiche igieniche, buone pratiche agricole e di fabbricazione, nonché altre pratiche e procedure che stabiliscono le condizioni ambientali e operative di base su cui poggia l'implementazione del sistema HACCP.
PULIZIA: la rimozione di sporco, residui di cibo, sporco, grasso o altre sostanze discutibili.



fuori dall'ambito aziendale, fino a raggiungere il consumatore finale. È anche in quest'ottica che la nuova revisione dei principi generali:

- da un lato, rafforza la rilevanza della formazione in ambito di igiene e sicurezza alimentare; e
- dall'altro, dedica una sezione più ampia alle informazioni sui prodotti alimentari e alla consapevolezza dei consumatori.

Buone pratiche igieniche

Scendendo nel dettaglio del documento, anche la nuova versione mantiene la tradizionale divisione in 2 capitoli:

- il primo descrive le buone pratiche igieniche (GHP), divise in nove sezioni;
- il secondo è dedicato all'HACCP.

Allergeni

Tra le novità più rilevanti del capitolo dedicato alle buone pratiche igieniche, diviso in nove sezioni, si segnala un'attenzione senza precedenti agli allergeni e alle misure di prevenzione del contatto crociato tra alimenti contenenti allergeni e alimenti che ne dovrebbero essere privi, tra le quali la pulizia, la pratica del cambio linea e la corretta programmazione delle produzioni. Il codice fornisce, infatti, linee guida aggiuntive sull'importante problema sanitario degli allergeni, che vanno ad integrare l'adozione di un



nuovo codice di prassi Codex sulla gestione degli allergeni (*Code Of Practice On Food Allergen Management For Food Business Operators CXC 80-2020*), favorendo un approccio proattivo alla gestione degli allergeni nella produzione alimentare anziché di tipo esclusivamente reattivo, limitato all'individuazione di un pericolo per la sicurezza alimentare.

Piano HACCP

Come nella versione precedente, il capitolo dedicato al piano HACCP prende le mosse dai sette principi del sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*), per poi fornire una guida generale per la sua applicazione, descritta in 12 fasi successive, alcune delle quali hanno subito modifiche consistenti.

Limiti rilevati

Nella fase di descrizione del prodotto, ad esempio, si introduce la necessità di considerare eventuali limiti rilevanti (come i limiti per gli additivi alimentari, i criteri microbiologici regolamentari, i residui massimi consentiti di medicinali veterinari, i tempi e le temperature per i trattamenti termici prescritti dalle autorità competenti).

Analisi dei rischi

Altrettanto significativa la modifica alla fase di descrizione dell'uso previsto, che non può limitarsi a descrivere l'uso atteso dall'operatore del settore alimentare (Osa), ma deve estendersi agli usi prevedibili dell'Osa successivo nella catena alimentare o del consumatore, andando ad includere anche utilizzi noti diversi da quelli previsti dal produttore

13



FOCALIZZATI SULL'IGIENE DELLA TUA AZIENDA

SISTEMI DI SANIFICAZIONE E DISINFEZIONE





**RICHIEDI GRATIS UN CHECK-UP
AZIENDALE E IL CONTROLLO RAPIDO
DEL BIOFILM SULLE SUPERFICI**

Chiama ora il numero 0363.351234

www.synthesisitaly.com

(pensiamo, ad esempio, ad un condimento per primi piatti destinato ad essere cotto, ma noto per essere comunemente usato senza trattamento termico per farcire tartine, bruschette e panini).

L'analisi dei rischi dovrebbe considerare anche qualsiasi uso non previsto, ma noto

Diagramma di flusso

Più specifica anche la descrizione della fase di costruzione del diagramma di flusso, che deve coprire tutte le fasi della produzione di un prodotto, comprese le eventuali rilavorazioni applicabili. L'accento viene posto sulla precisione e il dettaglio, raccomandando che i diagrammi siano



chiari, accurati e sufficientemente dettagliati, e includano, a titolo esemplificativo ed esaustivo:

- la sequenza e l'interazione delle fasi dell'operazione;
- l'indicazione di dove materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici, materiali di imballaggio e prodotti intermedi entrano nel flusso;
- l'indicazione di eventuali processi esternalizzati;
- dove avvengono eventuali rilavorazioni e processi di riciclaggio;
- dove vengono rilasciati o smaltiti prodotti finali, prodotti intermedi, rifiuti e sottoprodotto.

Analisi dei pericoli

Più ampia e dettagliata anche la fase dedicata all'analisi dei pericoli e degli elementi che dovrebbe considerare, tra i quali compaiono:

- i pericoli associati alla produzione o alla lavorazione dello specifico tipo di alimento, compresi i suoi ingredienti e le fasi del processo (ad esempio, da indagini, campionamento o test di pericoli nella catena alimentare, richiami, informazioni nella letteratura scientifica o dati epidemiologici);
- la probabilità che tali pericoli hanno di manifestarsi concretamente, tenendo in considerazione i programmi di prerequisiti, in assenza di controlli aggiuntivi;
- la probabilità e la gravità degli effetti nocivi per la salute associati ai pericoli presenti negli alimenti in assenza di controllo;
- l'identificazione di livelli accettabili di pericoli negli alimenti, ad esempio in base alla regolamentazione, all'uso previsto e alle informazioni scientifiche disponibili;
- la natura dell'impianto e delle attrezzature utilizzate per la preparazione del prodotto alimentare;
- la sopravvivenza o moltiplicazione di microrganismi patogeni;
- la produzione o persistenza negli alimenti di tossine (ad esempio, micotossine), sostanze chimiche (ad esempio, pesticidi, residui di farmaci, allergeni) o agenti fisici (ad esempio, vetro, metallo);
- l'uso previsto e/o la probabilità che il prodotto

to venga manipolato in modo improprio da parte dei potenziali consumatori e rendere l'alimento insicuro;

- le condizioni che conducono a quanto sopra.

Misure correttive e procedure di verifica

Merita, infine, attenzione la modifica alle sezioni dedicate alle misure correttive e alle procedure di verifica. Quanto alle prime, la revisione 2020 richiede espressamente che per ogni punto critico di controllo (CCP) vengano incluse specifiche azioni correttive scritte, sviluppate al fine di rispondere efficacemente alle deviazioni quando si verificano, garantendo che il CCP sia stato posto sotto controllo e che il cibo potenzialmente pericoloso sia gestito in modo appropriato e non raggiunga i consumatori.

Ove possibile, dovrebbe essere condotta un'analisi della causa principale per identificare e correggere la fonte della deviazione, al fine di ridurre al minimo la possibilità che si ripresenti. I dettagli delle azioni correttive, inclusa la causa della deviazione e le procedure di smaltimento del prodotto, dovrebbero essere documentati nei registri HACCP.

Dopo che il sistema HACCP è stato implementato, dovrebbero poi essere stabilite procedure per confermare che funzioni efficacemente. Le attività di verifica dovrebbero essere eseguite su base continuativa per garantire che il sistema HACCP funzioni come previsto e continui a funzionare efficacemente. Tra le attività di verifica si includono osservazioni, audit (interni ed esterni), attività di campionamento, ma anche:

- la revisione dei registri di monitoraggio per confermare che i CCP siano tenuti sotto controllo;
- la revisione dei record delle azioni correttive;
- la taratura periodica e il controllo dell'accuratezza degli strumenti utilizzati per il monitoraggio e/o la verifica;
- il campionamento e i test, ad esempio per i microrganismi (agenti patogeni o loro indicatori), pericoli chimici come micotossine o pericoli fisici come frammenti di metallo, per verificare la sicurezza del prodotto;

- il campionamento e l'esecuzione dei test sull'ambiente di lavoro e le attrezzature, per verificare l'eventuale presenza di contaminanti microbici.

La verifica dovrebbe includere una revisione completa (ad esempio, la rianalisi o un audit) del sistema HACCP periodicamente o quando si verificano cambiamenti, per confermare l'efficacia di tutti i suoi elementi.

Questa revisione dovrebbe confermare che:

- i pericoli significativi appropriati sono stati identificati;
- le misure di controllo e i limiti critici sono adeguati a controllare i pericoli;
- le attività di monitoraggio e verifica si stanno svolgendo in conformità con il piano e sono in grado di identificare deviazioni;
- le azioni correttive sono appropriate per le deviazioni che si sono verificate.

Tale revisione può essere effettuata da persone all'interno di un'azienda alimentare o da esperti esterni e revisione dovrebbe includere la conferma che le varie attività di verifica siano state eseguite come previsto.

Diagramma dell'Albero delle Decisioni

Nella nuova versione del documento è stato infine eliminato il diagramma contenente l'esempio dell'Albero delle Decisioni per l'identificazione dei CCP, che molto probabilmente verrà aggiunto successivamente.



Scansiona il QR Code e scarica la traduzione in italiano, a cura di Paola Cane, della revisione 2020 dei "General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969".