

HACCP "semplificato"

Le nuove linee guida della Lombardia

Gestire ed effettuare registrazioni spesso rappresenta un onere gravoso

di Gianluigi Valsecchi

Dirigente Medico veterinario (ASL Lecco), Specialista in Ispezione degli alimenti di origine animale, Diritto e Legislazione veterinaria, Sanità pubblica veterinaria

Campo di applicazione e principali aspetti pratici delle linee guida regionali

L'emanazione di linee guida sulla semplificazione del Sistema HACCP nelle piccole imprese alimentari da parte di Regione Lombardia rientra tra i progetti EXPO 2015 finalizzati alla sicurezza alimentare e rappresenta un valido aiuto per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) nell'applicazione del proprio Piano di Autocontrollo.

In tali linee guida, viene sottolineato che la sicurezza alimentare può essere ottenuta tramite la corretta applicazione di prerequisiti e di corrette prassi igieniche, basate sui principi del Sistema HACCP in modo semplificato.

In determinate attività alimentari classificate a basso rischio, sia registrate che riconosciute, non sempre è possibile identificare punti critici di controllo; pertanto, tali punti possono essere tenuti sotto controllo adottando correttamente le buone prassi igieniche. Il requisito di conservare documenti, inoltre, deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le piccole imprese.

L'obbligo di gestire ed effettuare registrazioni

nelle microimprese rappresenta spesso un onere gravoso che l'OSA stesso non è in grado di gestire. Questo aspetto negativo è conseguente al fatto che, nel primo periodo di applicazione del Sistema HACCP, i manuali di Autocontrollo non differivano rispetto a quelli adottati da attività più complesse, che richiedevano un altrettanto complesso sistema documentale e di registrazioni.

Con le suddette linee guida, Regione Lombardia punta a semplificare la documentazione (procedure) inerente alle modalità di applicazione dei prerequisiti e a limitare le registrazioni alle sole non conformità rilevate.

Campo di applicazione

La flessibilità descritta nelle suddette linee guida si applica agli operatori del settore alimentare che svolgono operazioni "semplici": chioschi, banchi del mercato, auto, negozi, banchi temporanei di vendita, locali in cui sono serviti prevalentemente bevande, negozi alimentari al dettaglio, piccoli bar, macellerie, pescherie, panetterie, piccoli ristoranti ecc., ma possono trovare utile applicazione anche in realtà più complesse classificate a basso rischio, inclusi gli stabilimenti soggetti a riconoscimento.

Principali aspetti pratici nell'applicazione dei prerequisiti

Attività di inizio giornata

Le attività di inizio giornata da eseguire sono le seguenti:

- *verifica delle superfici di lavoro:* viene ribadito che il controllo visivo delle stesse costituisce di per sé garanzia sufficiente al corretto svolgimento delle lavorazioni, senza necessità di approfondimenti analitici;
- *verifica dell'eventuale presenza o passaggio di animali infestanti (roditori, blatte, altri insetti):* solo nel caso fossero rilevate fattispecie relative alla presenza di animali infestanti devono essere attuati mezzi di lotta nei confronti degli stessi e, se del caso, deve essere richiesto l'intervento di una ditta specializzata nella lotta agli animali;
- *verifica del funzionamento delle attrezzature:* riguardo al monitoraggio circa il corretto funzionamento delle attrezzature, potrà essere data evidenza dell'effettuazione del controllo effettuato, registrando solo gli eventuali malfunzionamenti e gli interventi di manutenzione eseguita dalle ditte; il requisito viene assolto tramite la documentazione fiscale, purché contenga la data dell'intervento, la/le apparecchiatura/e sottoposta/e a verifica e gli eventuali interventi effettuati.

Ricevimento e conservazione delle materie prime

È una verifica importante in quanto permette di accertare la corrispondenza dei prodotti alimentari acquistati con quelli ricevuti. Inoltre, è un osservatorio per accettare l'idoneità dei prodotti. Nelle linee guida viene data estrema importanza a tale accertamento.

Viene consigliato l'utilizzo di strumenti innovativi, come, ad esempio, indicatori di temperatura posti sugli alimenti; tali indicatori cambiano colore quando viene superato un valore critico di temperatura di conservazione.

In caso di respingimento dei prodotti, in attesa del loro ritiro da parte del fornitore, la merce va identificata, per esempio con un cartello, e tenu-

ta a parte sino a restituzione o a smaltimento. La Non Conformità (NC) va registrata allegando copia del Documento di Trasporto (DDT) e descrivendo le decisioni prese.

Attività di lavorazione e/o trasformazione

Nel caso non possa essere garantita la separazione in locali dedicati per lavorazioni aventi un diverso profilo igienico, tali lavorazioni possono avvenire assicurando la separazione temporale delle diverse attività di produzione in un unico locale, garantendo, tra una lavorazione e l'altra, una corretta sanificazione del locale, delle attrezzature e degli utensili.

Scongelamento dei prodotti

Le linee guida indicano due tipi di scongelamento:

- lo scongelamento rapido, da effettuarsi per le piccole pezzature, che possono essere messe a bagno in acqua fredda, nel caso di alimenti confezionati ovvero scaldati nel forno a microonde;
- lo scongelamento lento, da effettuarsi su grandi pezzature, che devono essere decongelate in frigorifero uno o due giorni prima dell'uso.

Lo scongelamento, per alcuni alimenti, può avvenire direttamente in fase di cottura.

La cottura dovrebbe essere verificata sistematicamente mediante l'accertamento della temperatura al cuore del prodotto tramite un termometro a sonda. Nel caso il processo di cottura fosse consolidato, standardizzato e validato (deve essere osservata la completa scomparsa delle caratteristiche dell'alimento "crudo"), la verifica suddetta può essere limitata a controlli periodici.

Lavaggio delle verdure

Il lavaggio dell'ortofrutta deve avvenire, di norma, separatamente, utilizzando un lavaverdura o dei lavelli a doppia vasca per consentire le operazioni di ammollo e di risciacquo. È ammessa "separazione temporale" di tale operazione ladove non è possibile una "separazione fisica" delle lavorazioni.

Lavorazioni a caldo

La temperatura al cuore del prodotto durante le lavorazioni a caldo può essere controllata mediante termometri a sonda opportunamente sanificati prima e dopo l'uso. Anche per tale processo, l'uso standardizzato delle lavorazioni a caldo, laddove tali criteri siano consolidati ed abbiano dimostrato di assicurare il raggiungimento della temperatura desiderata, può rendere non necessario il controllo sistematico della temperatura a cuore.

È importante che l'OSA possa dimostrare l'avvenuta taratura anche dei termometri. Per tale operazione, riguardo alla verifica, fa fede quanto stabilito dal produttore degli stessi. In mancanza di indicazioni, si può ritenere che la calibratura possa essere effettuata ogni due o tre anni.

La verifica, inoltre, può avvenire anche mettendo a confronto la temperatura rilevata da un altro strumento nelle medesime condizioni.

Raffreddamento degli alimenti

Non è obbligatorio, ma sarebbe meglio disporre di un abbattitore di temperatura per raffreddare gli alimenti in tempi rapidi.

In assenza di un abbattitore, al fine di ridurre i tempi di raffreddamento, bisogna lavorare solo piccole porzioni di alimento.

Congelamento dei prodotti

Il congelamento deve essere effettuato seguendo la seguente metodologia:

- mettere gli alimenti in confezioni chiuse e apporre sulle confezioni stesse le seguenti indicazioni:
 - nome del prodotto
 - data di preparazione
 - data di massimo consumo
 - temperatura di conservazione
- è ammesso il congelamento presso l'esercizio di vendita al dettaglio di alimenti che sono stati acquistati allo stato refrigerato, solo se destinati ad ulteriore trasformazione presso l'esercizio di vendita (ad esempio, attraverso un procedimento di cottura, marinatura, salagione ecc.) prima di essere somministrati o venduti.

Presentazione - esposizione dei prodotti

Vengono descritte le modalità riguardo al mantenimento della catena del freddo e del caldo. Eventuali eccezioni al mantenimento del freddo e caldo dei prodotti presentati ed esposti possono essere fatte per tempi e quantità limitati, conservando, per esempio, l'alimento per non oltre due ore a temperatura non controllata (ambiente).

Pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezature

Deve essere presente un "Piano di Sanificazione", che il personale deve seguire. Tale Piano contiene indicazioni riguardo alle modalità di pulizia, ai prodotti da utilizzare e alle relative concentrazioni di utilizzo presenti anche in etichetta, alla frequenza delle pulizie, alle corrette modalità di conservazione dei prodotti per la pulizia, alle responsabilità.

Attività di fine giornata

Vengono fornite indicazioni sulle attività da svolgere a fine giornata ed in particolare sulla valutazione e registrazione delle NC eventualmente riscontrate durante la lavorazione.

Esempi di NC possono essere:

- rottura di un imballo durante il ricevimento o la consegna di un prodotto;
- mancato funzionamento di un frigorifero durante la notte;
- presenza di prodotti scaduti;
- presenza di infestanti;
- esiti di analisi su alimenti e/o ambiente non soddisfacenti.

Si evidenzia che in tali casi, come anche per tutte le NC rilevate, è importante compilare la scheda di non conformità e risoluzione della stessa.

Rintracciabilità

Si ribadisce che la rintracciabilità interna non è obbligatoria, salvo i casi previsti dalla legge (carne bovina, pesce, OGM). Spetta comunque all'OSA garantire l'identificazione di chi ha fornito

loro un alimento e i clienti ai quali hanno ceduto alimenti, quando diversi dal consumatore finale. L'indicazione che viene data per le microimprese è quella di non eliminare l'etichetta dei prodotti confezionati fino a quando l'alimento è utilizzabile. Le informazioni contenute possono essere molto importanti (temperatura di conservazione, lotto ecc.).

Oli di frittura

Quando si utilizzano gli oli di frittura è molto importante la verifica del punto di fumo che non è altro la temperatura a cui un grasso alimentare riscaldato inizia a decomporsi, alterando la propria struttura molecolare e formando acroleina, una sostanza tossica e cancerogena. Tale decomposizione si osserva quando si inizia a vedere del fumo. I migliori oli di frittura sono, ad esempio, l'olio di oliva e l'olio di arachide ecc.). Per un approfondimento dell'argomento si rimanda alla specifica nota ministeriale.

Acqua potabile non preconfezionata

16

Alcuni ristoranti ed esercizi pubblici somministrano acqua potabile non preconfezionata. In tali casi è necessario riportare la specifica denominazione di vendita, come richiesto dal d.lgs. 109/1992 e s.m.i..

Spogliatoio

In alcune attività considerate a basso rischio, in funzione di determinati criteri, quali, ad esempio, tipologia di alimenti che vengono trattati, numero di addetti, impresa di tipo familiare, può essere considerato assolto il requisito relativo alla presenza di un appropriato ricovero per gli indumenti. In situazioni particolari può anche non essere necessario un apposito locale o un arredo dedicato.

Analisi su alimenti e ambienti di lavoro

Si evidenzia che è possibile ricorrere, al fine di garantire i requisiti di sicurezza igienico-sanitaria e ridurre il numero di analisi microbiologiche, alla microbiologia predittiva per valutare le condizioni di conservazione di un semilavorato ovvero la conservabilità di un alimento.

Le analisi di laboratorio effettuate su alimenti e

superfici ambientali hanno il fine di validare il Piano di Autocontrollo aziendale.

Non è prevista alcuna obbligatorietà di eseguire analisi per il monitoraggio dei punti critici di controllo. Il monitoraggio di tali punti critici deve essere effettuato utilizzando parametri oggettivi, ma immediati (tempo, temperature, pH, attività dell'acqua, umidità, calo peso, procedure di sanificazione ecc.).

Viene esplicitamente indicato che non è necessario effettuare analisi:

- per la valutazione della qualità e delle condizioni igieniche delle materie prime acquistate;
- per valutare l'efficacia dei processi di cottura: tale efficacia deve essere valutata attraverso lo studio del rapporto tempo/temperatura; in tale processo le analisi microbiologiche possono essere effettuate solo per "validare" l'efficacia del processo, ma successivamente sarà sufficiente registrare le caratteristiche del processo di cottura per dimostrare di rispondere ai requisiti definiti;
- per valutare le condizioni igieniche di pulizia delle attrezzature: dopo che il processo di sanificazione è stato "validato" con le analisi microbiologiche, queste, in assenza di modifiche del processo, non dovranno più essere effettuate, ma sarà sufficiente dimostrare ed eventualmente registrare l'avvenuto processo di sanificazione.

Documenti e registrazioni

Un capitolo a parte viene dedicato ai documenti e alle registrazioni che devono essere disponibili presso l'azienda che sono:

- documenti:
 - identificazione azienda;
 - Piano di Sanificazione;
 - Piano di Disinfestazione;
 - scheda prodotti e tempi di conservazione (ove necessario);
 - analisi dei pericoli;
 - altri documenti facoltativi;
- registrazioni minime richieste:
 - scheda di non conformità;
 - scheda formazione interna;
 - lista fornitori;
 - altri documenti facoltativi.