

# Diploma Cantonale di Esercente

IGIENE E LEGISLAZIONE SULLE DERRATE ALIMENTARI – MOD. 2 – 10/2023

## HACCP E ANALISI



**COMPETENZE:** L'esercente conosce le disposizioni, le leggi e le norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare e le applica correttamente. In particolare, esegue un ineccepibile autocontrollo igienico.

DOCENTE: S. Traversa

---

### 1. Che cos'è il concetto di analisi?

**Nel contesto dell'Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), il concetto di "analisi" si riferisce alla valutazione sistematica dei potenziali pericoli alimentari associati a un processo produttivo specifico. L'HACCP è un sistema proattivo di gestione della sicurezza alimentare che identifica, valuta e controlla i rischi di contaminazione degli alimenti lungo l'intera catena di produzione, dalla produzione al consumo. Si applica dopo le BPI e BPF.**

---

### 2. Quali sono i principi dell'HACCP?

- **Identificazione dei Pericoli:**  
Analizzare il processo di produzione per identificare i potenziali pericoli alimentari. I pericoli possono derivare da microbi, sostanze chimiche, fisiche o allergeni.
  - **Determinazione dei Punti Critici di Controllo (CCP):**  
Dopo aver identificato i pericoli, si individuano i punti nel processo di produzione in cui è possibile controllare o eliminare il pericolo. Questi sono i Punti Critici di Controllo (CCP).
  - **Stabilire Limiti Critici:**  
Per ciascun CCP, vengono stabiliti limiti critici che indicano i massimi e minimi accettabili per garantire la sicurezza alimentare.
  - **Monitoraggio dei CCP:**  
Si stabilisce un sistema di monitoraggio per verificare che i limiti critici siano rispettati durante il processo produttivo.
  - **Azione Correttiva:**  
Se il monitoraggio rivela che un CCP non sta rispettando i limiti critici, vengono attuate azioni correttive per prevenire la produzione di alimenti non sicuri.
  - **Verifica:**  
Si verifica regolarmente l'efficacia del sistema HACCP attraverso attività di verifica, come ispezioni e test.
  - **Documentazione e Registrazione:**  
Tutte le fasi dell'analisi HACCP devono essere documentate in modo accurato. La documentazione serve a dimostrare la conformità alle normative e come base per apportare miglioramenti al sistema.
-

**3. Spiega il pericolo biologico e chimico**

- Il pericolo biologico è rappresentato da quei microrganismi che alterano le derrate alimentari direttamente o con la produzione di tossine (batteri, lieviti e muffe)
  - I pericoli chimici sono rappresentati da tutte quelle sostanze ingerite tramite alimenti contaminati, tipo
    - additivi,
    - farmaci,
    - ormoni,
    - pesticidi (Glifosato)
    - Metalli pesanti
    - Detergenti, etc.
- 

**4. Spiega il pericolo fisico e da allergeni**

- Il pericolo fisico è quello causato dalla presenza di eventuali corpo estranei nella DA (sassolini, capelli, schegge di vetro, residui di lavorazione, anelli, cerotti, pezzi di dita dell'apprendista, etc.)
  - Gli allergeni sono invece sostanze che possono causare reazioni allergiche e/o intolleranze più o meno gravi, fino a portare alla morte per shock anafilattico (arachidi, glutine, lattosio, soia, lupini molluschi e/o crostacei, uova, frutta a guscio, sedano, senape, etc.)
- 

**5. Che cos'è un allergene e che cosa provoca**

Gli allergeni sono invece sostanze innocue per la maggior parte delle persone che possono provocare una risposta immunitaria anomala nel corpo, nota come reazione allergica, fino a portare alla morte per shock anafilattico.

---

**6. Che cos'è una sostanza che potrebbe provocare reazioni indesiderate?**

È una sostanza, come ad esempio il lattosio o il glutine, che può causare intolleranze/allergie e/o danni al sistema immunitario.

---

**7. Che cos'è un CCP; fai un esempio di CCP che conosci e spiega come tenerlo sotto controllo**

Il CCP è un Punto Critico di Controllo che elimina un potenziale pericolo. Ad esempio, nel caso della cottura della carne di maiale applicherò una temperatura di 80°C al cuore per almeno 3 minuti monitorando l'effettiva procedura con un termometro a sonda. (da non confondere con CCCP che identificava **Союз Советских Социалистических Республик**, ovvero l'abbreviazione in alfabeto latino per l'Unione Sovietica fino al 1991)

---

**8. Che cos'è un CP; fai un esempio e spiega come tenerlo sotto controllo**

È un Punto di Controllo che previene o riduce un pericolo di sicurezza alimentare la cui applicazione non elimina il pericolo ma riduce il rischio. Ad esempio la congelazione o la refrigerazione.

---

**9. Fai un esempio di CCP che conosci, spiega quali azioni correttive adotti se andasse fuori controllo**

**Nel caso della cottura della carne di maiale applicherò una temperatura di 80°C al cuore per almeno 3 minuti monitorando l'effettiva procedura con un termometro a sonda.**

**Nel caso verificassi che non sono stati rispettati i parametri corretti ripeterei, se possibile, la procedura richiesta o, nell'impossibilità di farlo, eliminerei la DA in questione.**

---

**10. Che cosa devo definire su un piano di campionamento?**

- **Oggetto del Campionamento**
  - **Obiettivi del Campionamento**
  - **Criteri di Accettazione**
  - **Dimensioni del Campione**
  - **Metodo di Campionamento**
  - **Frequenza di Campionamento**
  - **Luoghi di Campionamento**
  - **Procedure di Prelevamento**
  - **Strumenti e Attrezzature**
  - **Documentazione e Registro**
  - **Analisi dei Risultati**
  - **Pianificazione Temporale**
- 

**11. Che cosa è utile analizzare/controllare nell'ambito di un piano di analisi?**

**La presenza di microrganismi e di pericoli chimico/fisici per verificare se una DA è idonea al consumo.**

---

**12. A che cosa servono le analisi?**

**Per intraprendere eventuali misure correttive e migliorare i processi di produzione.**

---

**13. A che cosa servono le linee guida per buone prassi procedurali o linee direttive settoriali?**

**Le linee guida trattano i contenuti delle leggi e delle ordinanze in merito alle DA tenendo conto delle esigenze delle diverse aziende/attività. Aiutano nella gestione dell'azienda in modo conforme alla normativa per garantire la sicurezza nel campo dell'igiene e del controllo autonomo.**

---