



AUTOCONTROLLO VS. HACCP

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi.

Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle 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 invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. È obbligatorio solo per gli Operatori dei settori post-primari.

Il sistema HACCP è quindi uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I PRINCIPI SU CUI SI BASA L'ELABORAZIONE DI UN PIANO HACCP SONO:

- Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
- Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
- Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
- Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
- Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
- 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.

Gli operatori del settore alimentare devono quindi utilizzare prodotti conformi allo standard HACCP, in grado di eliminare qualsiasi traccia di sporco e qualsiasi organismo batterico che possa restare sugli strumenti e sui piani di lavoro.

L'NSF (National Sanitation Foundation) è un'organizzazione senza scopo di lucro con sede negli U.S.A. che si occupa di sicurezza della salute pubblica e tutela dell'ambiente. Tra le altre cose, essa premia i prodotti che non sono nocivi nell'uso a contatto con alimenti, acqua o aria. Oltre alle prestazioni del prodotto vengono valutati anche il design e la costruzione impeccabile, nonché la sicurezza del materiale.

AIRBANK PROPONE DUE PRODOTTI CERTIFICATI NSF:

E-NOX SHINE

pulitore a base d'acqua dalle alte prestazioni per la pulizia e la manutenzione dell'acciaio inox lucido e opaco

UNO SF

detergente a base d'acqua adatto per la rimozione di oli e grassi minerali e vegetali, residui di proteine, distaccanti, residui di fumo e cere, residui di vernice fresca e inchiostri pigmentati