



UNA·API
Unione Nazionale
Associazioni Apicoltori Italiani







Corso UNA·API :

HACCP

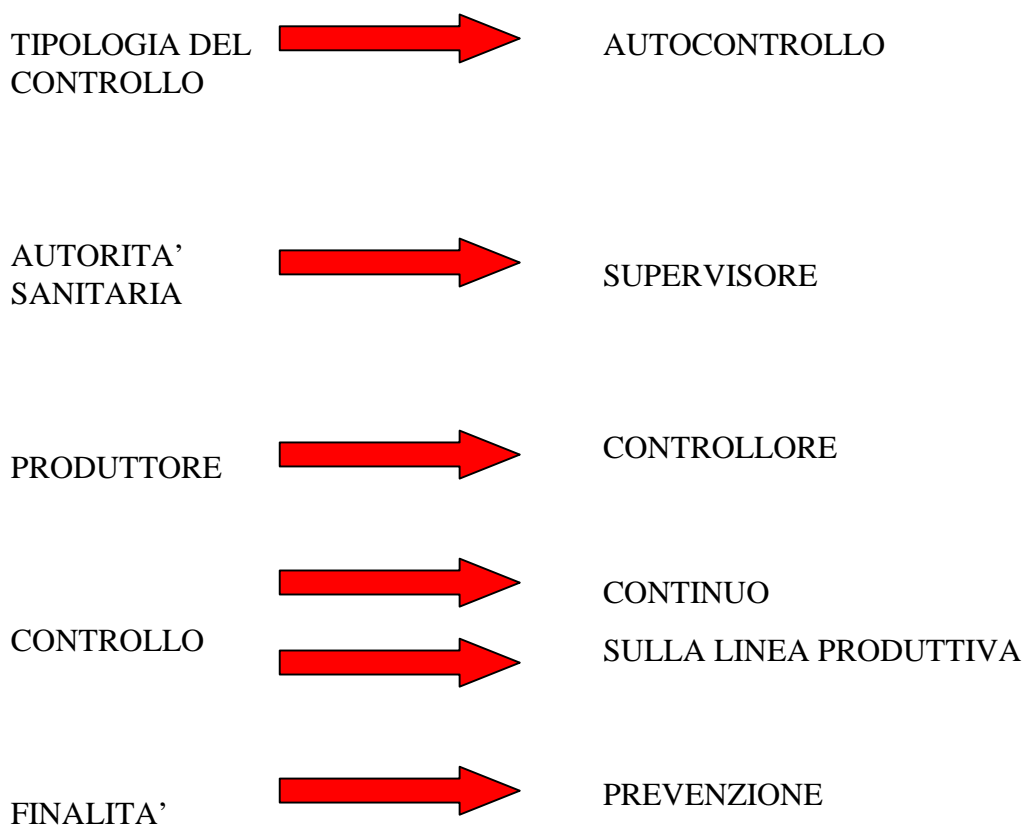
a cura di Roberto Barbero

Materiale didattico utilizzato per i moduli formativi organizzati dall'UNA·API. Ogni riproduzione ed uso è possibile solo se precedentemente concordata con l'UNA·API.

prima

TIPOLOGIA DEL CONTROLLO		CONTROLLO UFFICIALE
AUTORITA' SANITARIA		CONTROLLORE
PRODUTTORE		CONTROLLATO
CONTROLLO		SALTUARIO
		SUL PRODOTTO FINITO
FINALITA'		REPRESSIONE

adesso



L'autocontrollo

Insieme delle attività poste in essere dal produttore per prevenire i rischi igienico sanitari

Indipendente dalle dimensioni aziendali

Da controllato

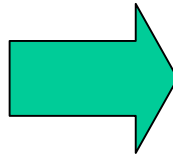
Decreto legislativo 155/97

A controllo

Campo di applicazione

**Campo di
applicazione**

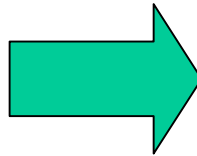
**N
O**



Raccolta
mungitura
bottinatura

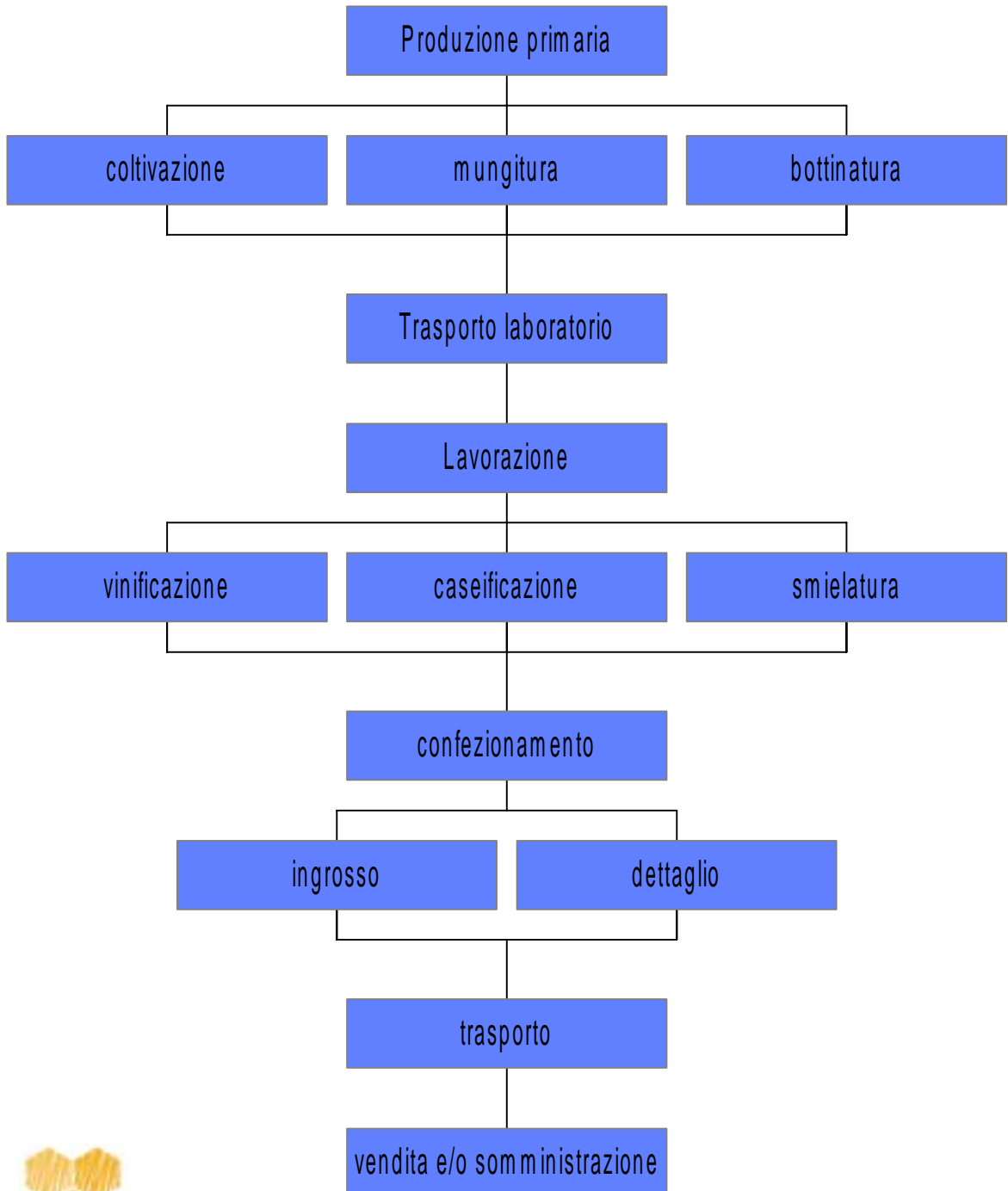
**Tutte le fasi
successive alla
produzione primaria**

SI

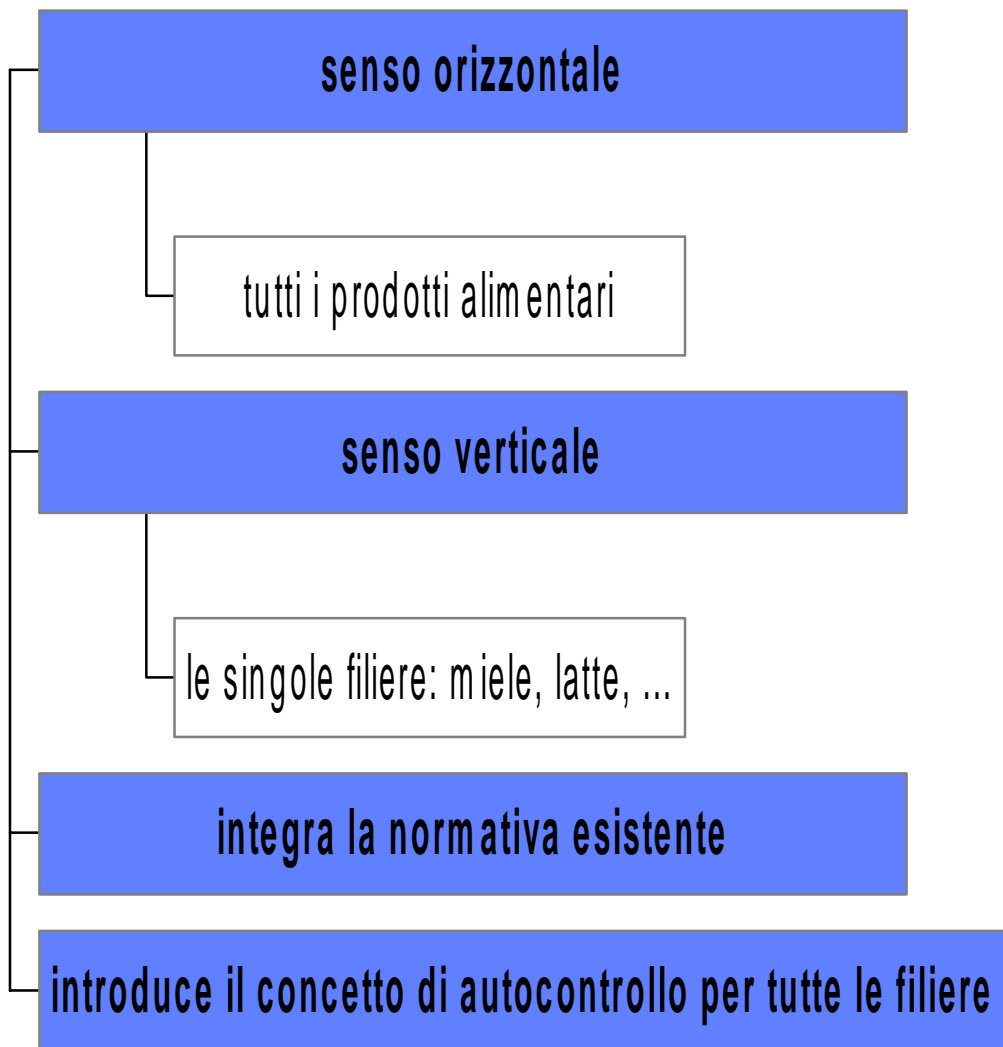


Preparazione
trasformazione
fabbricazione
confezionamento
deposito
trasporto
vendita
fornitura
somministrazione

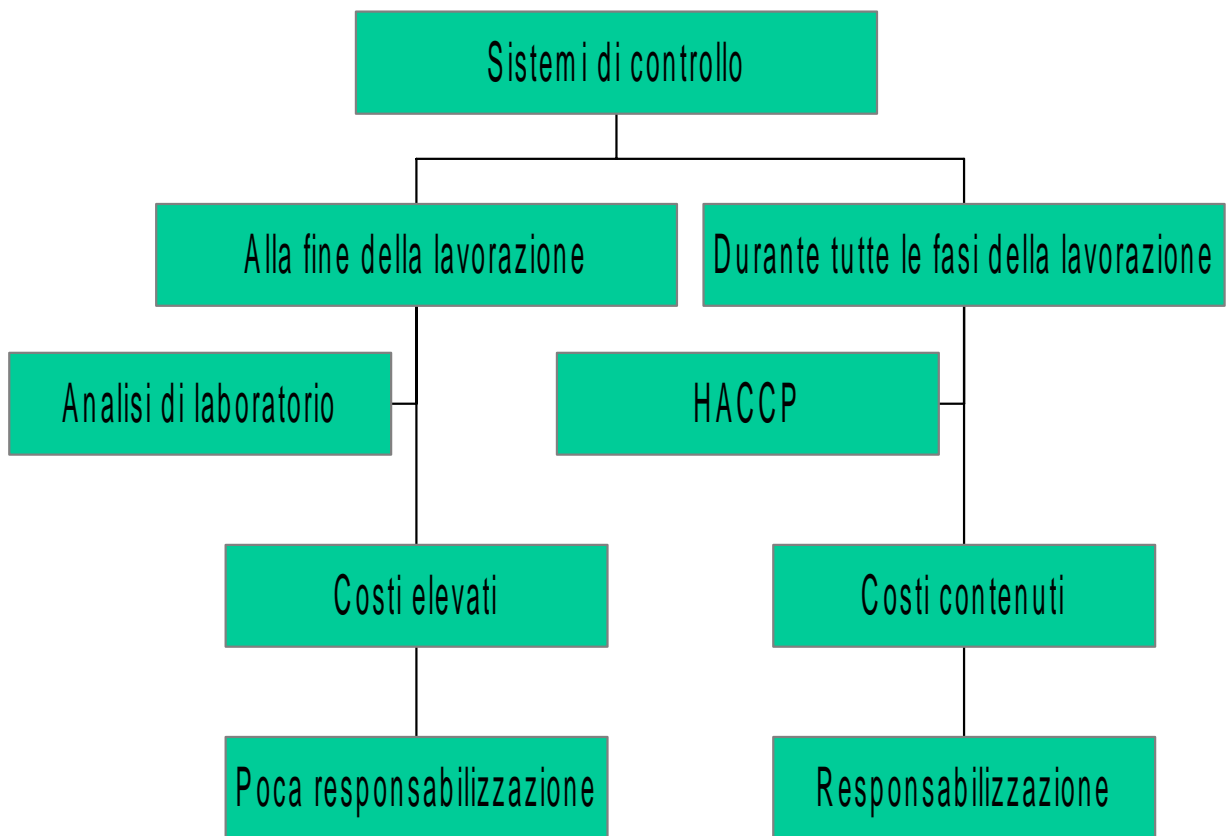
Filiera alimentare



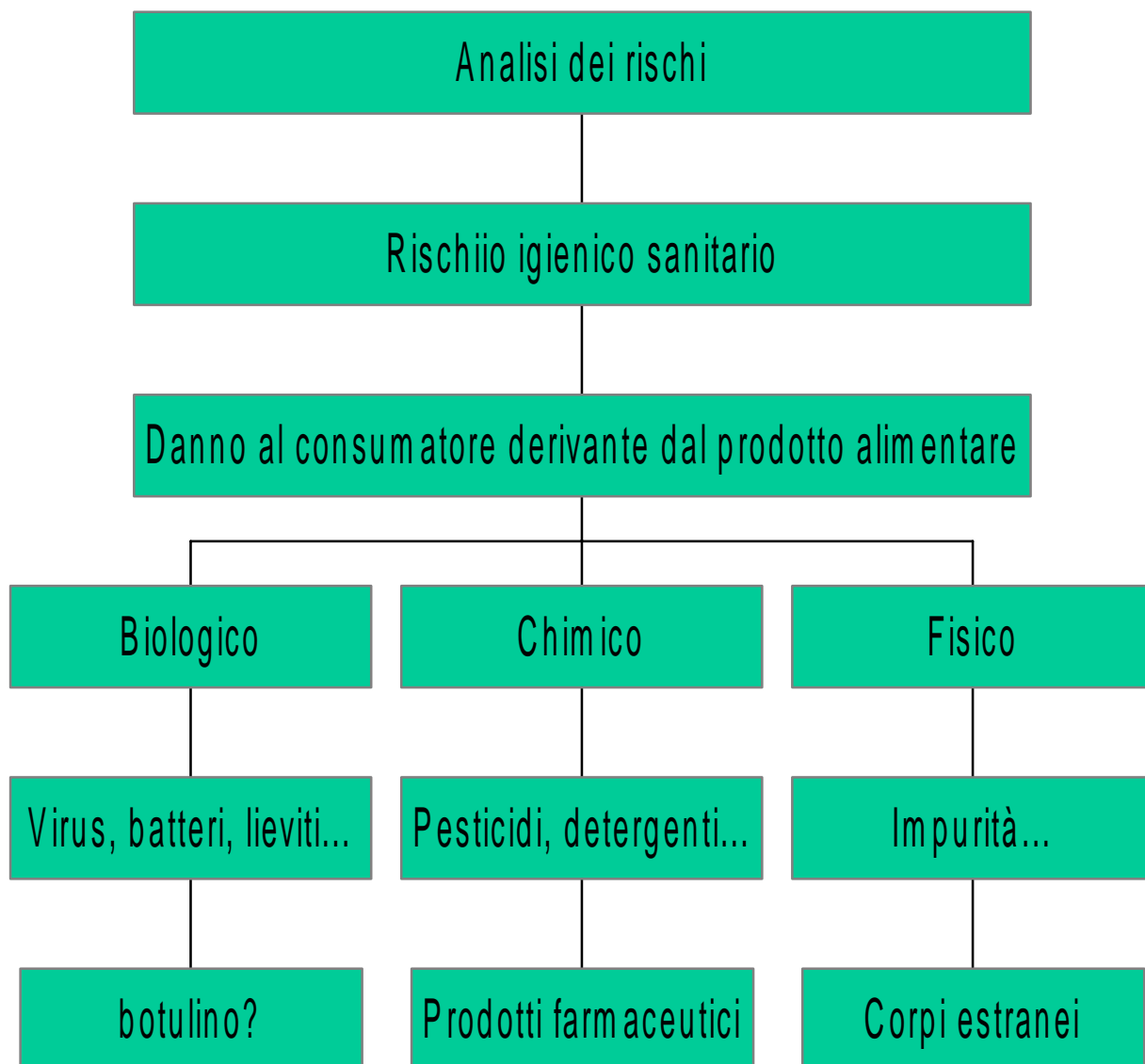
D. L.vo 155/97



Il controllo



HACCP



Analisi dei rischi

	Rischio	Possibili cause
Contaminazione particellare	vetro carta plastica oli lubrificanti polvere terra intonaco	<i>rottura dei contenitori</i> <i>apertura delle confezioni di vasi</i> <i>apertura delle confezioni di vasi</i> <i>dall'ambiente</i> <i>mancato rispetto delle GMP</i> <i>mancata manutenzione dell'ambiente di lavoro</i>
Contaminazione chimica	detergenti disinfettanti disinfestanti residui	<i>risciacqui inadeguati o non applicati</i> <i>risciacqui inadeguati o non applicati</i> <i>applicazione con tempi e modi non idonei</i> <i>contenitori non idonei</i> <i>trattamenti terapeutici sulle api non corretti</i>
Contaminazione biologica	microrganismi acari e insetti animali	<i>da ambiente, personale, attrezzature</i> <i>mancato rispetto delle GMP relative ad ambiente e</i> <i>stoccaggio</i> <i>mancato rispetto delle GMP relative ad ambiente e</i> <i>stoccaggio</i>

HACCP

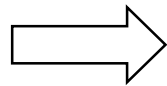
Controllo dei punti critici

Punto della filiera in cui può verificarsi un rischio igienico sanitario

Il controllo del punto critico previene il rischio igienico sanitario

Definizione dei limiti critici

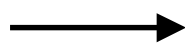
**LIMITI
CRITICI**



Segnano il confine tra

efficacia

inefficacia



**La definizione dei limiti critici
si basa su:**

- Limiti di legge**
- Prescrizioni, direttive e regolamenti internazionali, comunitari**
- Letteratura scientifica**
- Manuali di corretta prassi igienica**
- Esperienza diretta dell'azienda**

Definizione delle procedure di controllo

- sistematiche
- ★ osservazioni
 - ★ misurazioni
 - ★ registrazioni

- devono
- ★ Individuare ogni superamento dei limiti critici
 - ★ Consentire l'adozione di misure correttive adeguate in caso di perdita del controllo

Definizione degli interventi correttivi

SUPERAMENTO DEI LIMITI

- ★ Impedire la commercializzazione del prodotto
- ★ Verificare i motivi del superamento dei limiti
- ★ Porre rimedio alle anomalie produttive
- ★ Verificare il funzionamento del sistema HACCP



Gli interventi correttivi devono essere definiti per ciascun punto critico

- Rilavorazione secondo procedure prestabilite
- distruzione
- restituzione al fornitore
-
- informazione dell'autorità sanitaria

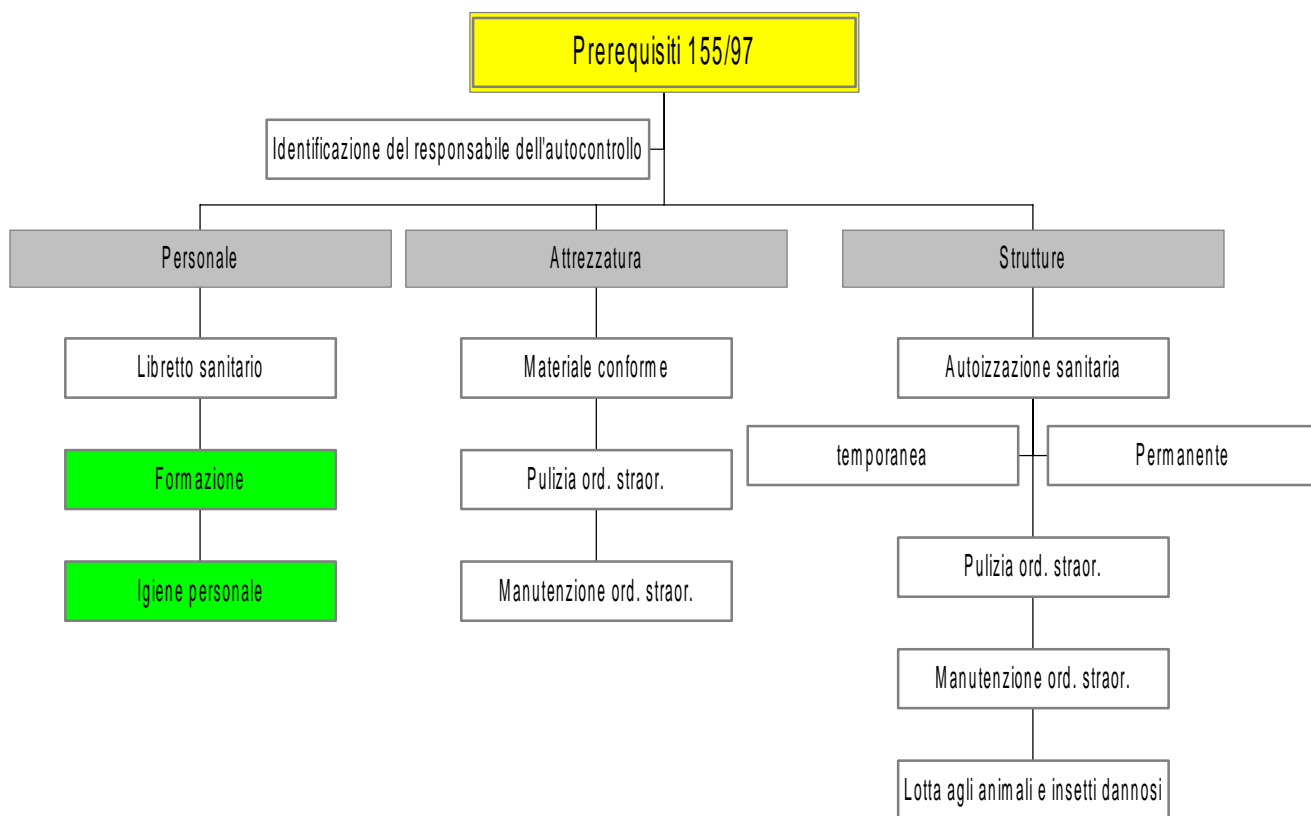
AUTOCONTROLLO DEVO RISPONDERE A QUESTE DOMANDE

- ➔ **Cosa può darmi dei problemi?**
(analisi dei pericoli)
- ➔ **Dove, nella mia attività, questi problemi possono concretizzarsi?**
(analisi dei rischi)
- ➔ **Cosa posso fare per prevenire questi inconvenienti?**
(analisi preventive)
- ➔ **Se, nonostante questo, si verificassero, come posso ridurne le conseguenze?**
(azioni correttive)
- ➔ **In caso di contestazione, come posso dimostrare che ho fatto del mio meglio?**
(documentazione del sistema)
- ➔ **Cosa devono sapere i miei dipendenti per far sì che il loro lavoro non mi crei dei problemi?**
(formazione del personale)
- ➔ **Come posso essere sicuro che le mie disposizioni siano state capite e vengano seguite correttamente e sistematicamente?**
(documentazione del sistema)
- ➔ **Come posso migliorare ulteriormente la qualità della mia azienda e, quindi, la sicurezza mia e dei miei clienti?**
(verifica ed aggiornamento del sistema)

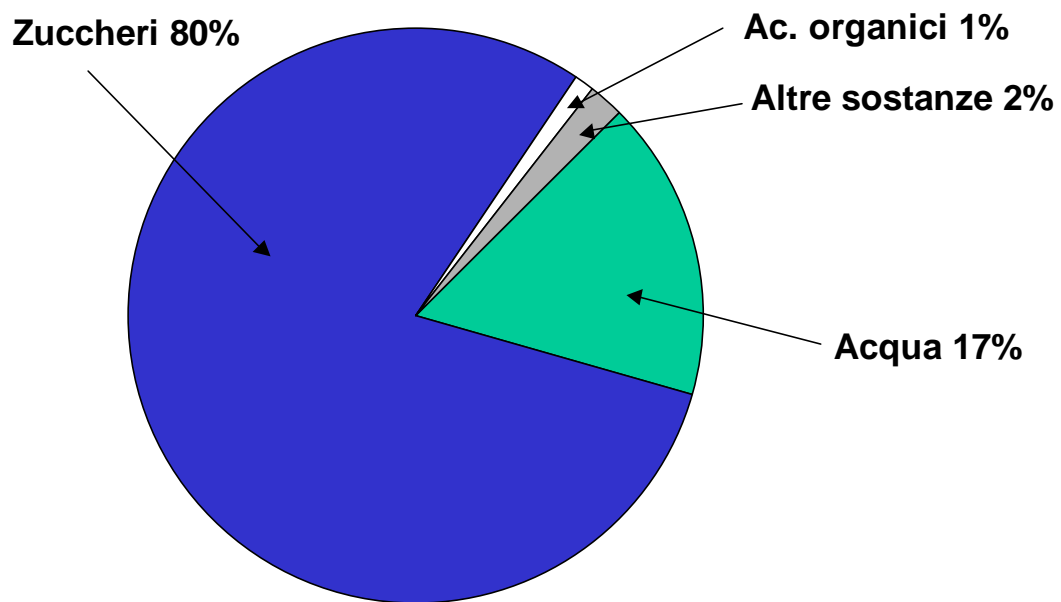
PRINCIPI HACCP

- Responsabilità del produttore
- Controllo in linea
- Definizione del diagramma di flusso
- Definizione dei rischi
- Individuazione dei punti critici
- Controllo dei punti critici
- Registrazione delle operazioni

Prerequisiti 155/97



Il miele



INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI

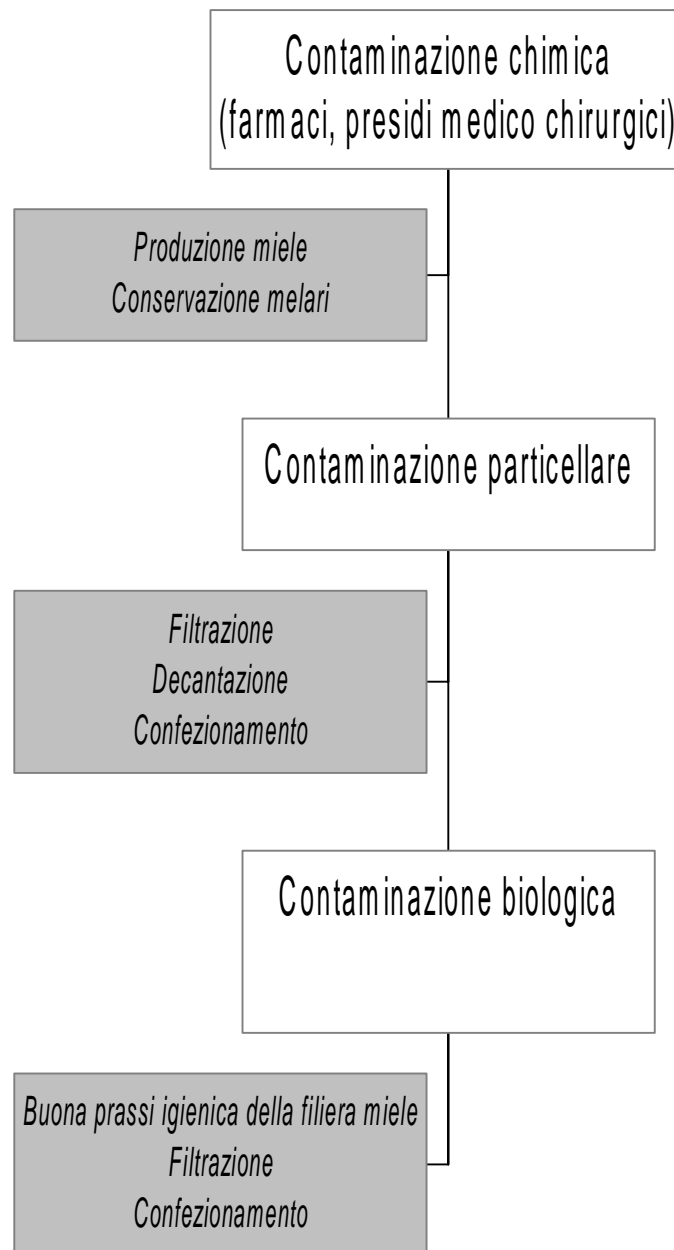
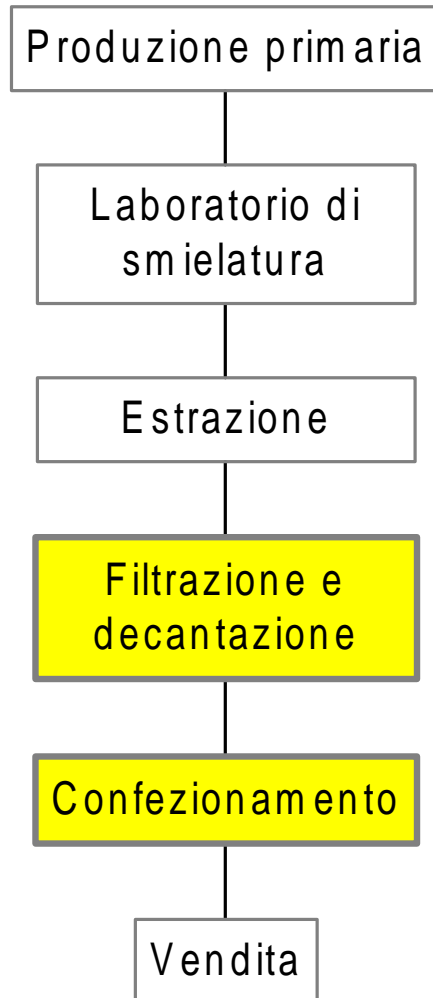


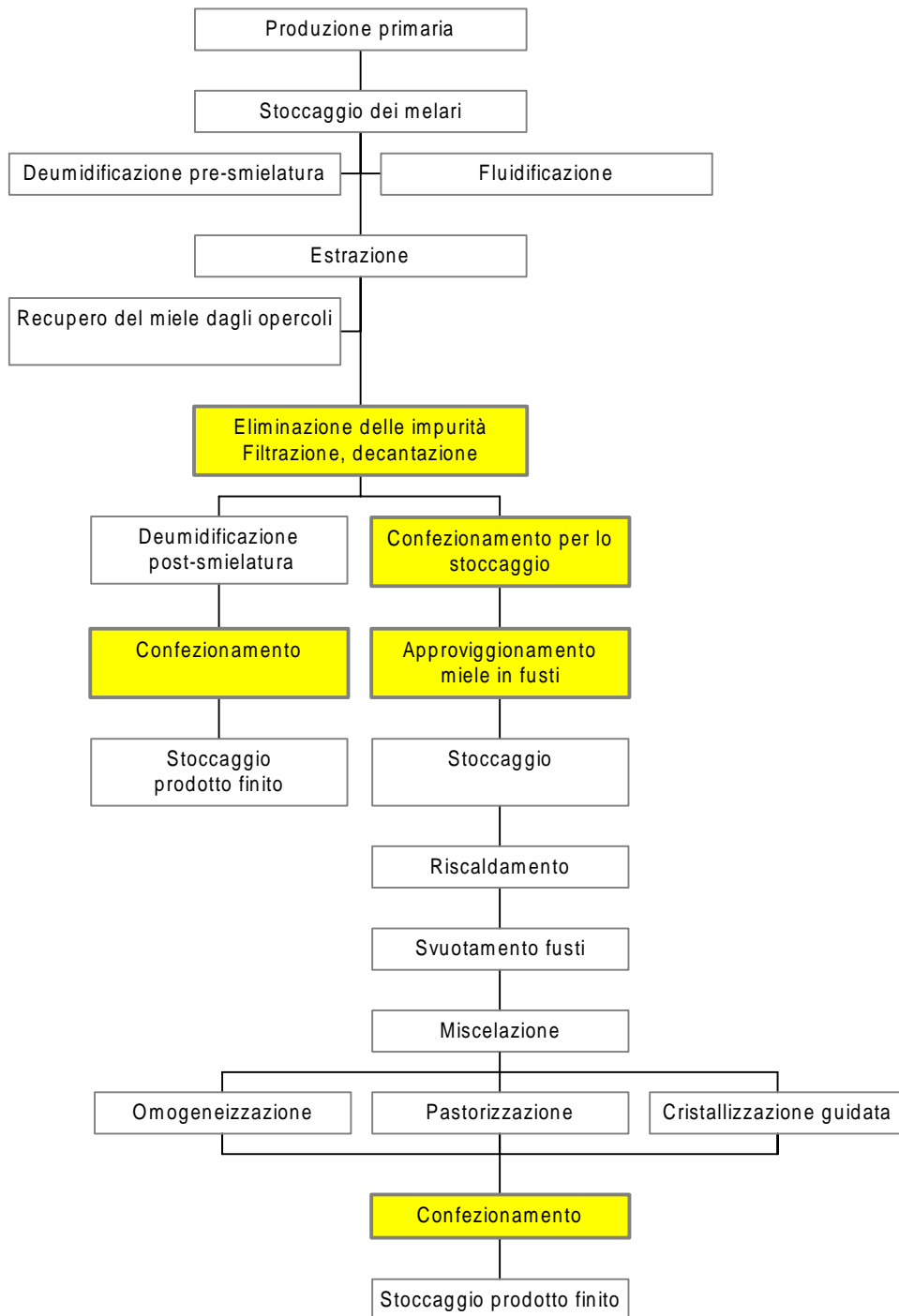
Diagramma di flusso



Le operazioni indicate sono effettuate secondo le indicazioni del “manuale di corretta prassi igienica per la produzione del miele”

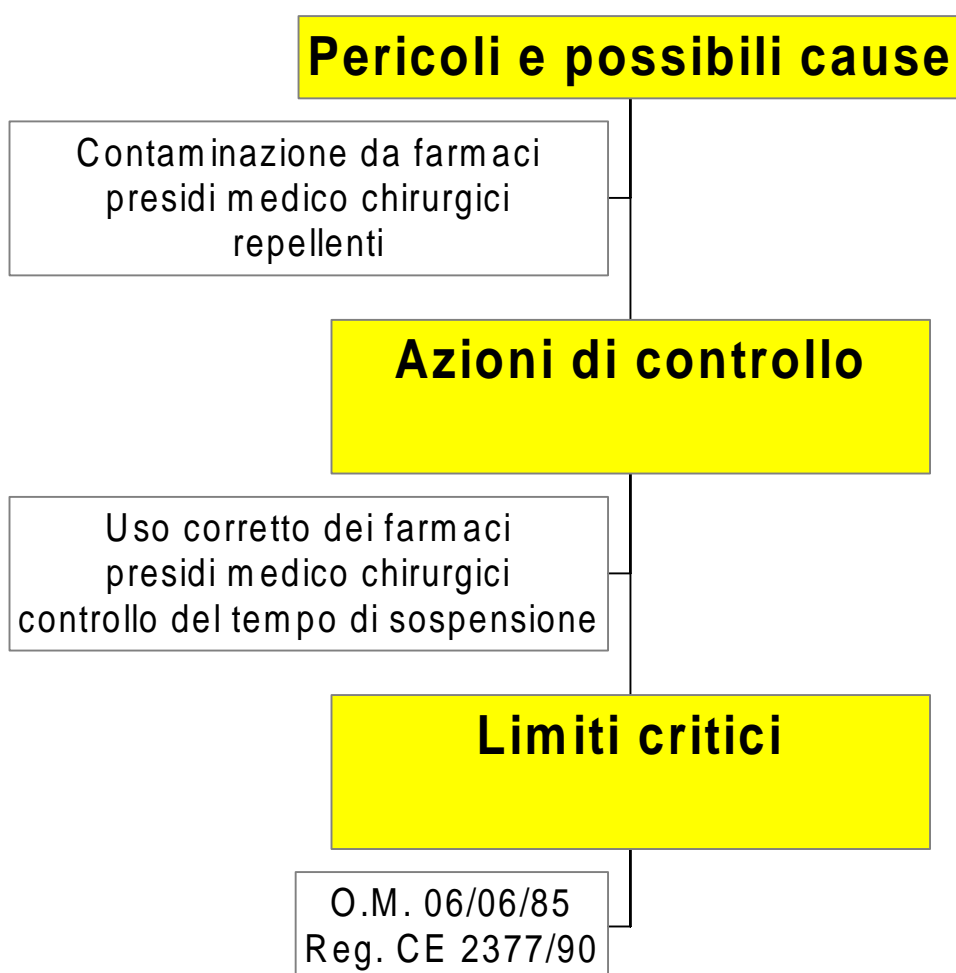
In grigio sono evidenziati i punti critici

Diagramma di flusso



Le operazioni indicate sono effettuate secondo le indicazioni del “manuale di corretta prassi igienica per la produzione del miele”. I punti critici sono evidenziati in grigio

Produzione primaria



Produzione primaria

Monitoraggio

Procedura

Frequenza

Applicazione dei protocolli di trattamento

Ad ogni trattamento

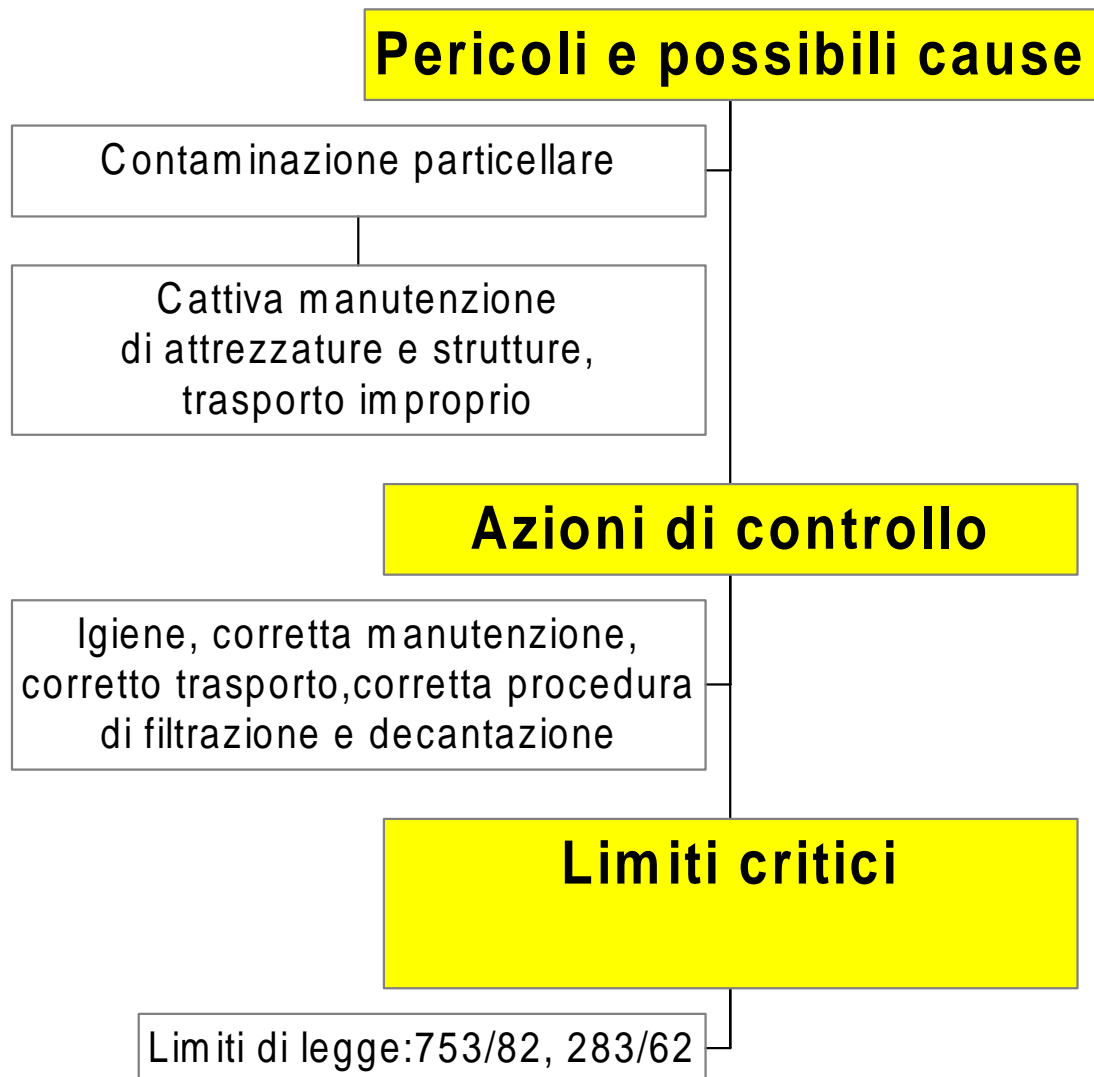
Verifiche

Analisi di laboratorio

Azioni correttive

Revisione protocollo terapeutico,
Ritiro del lotto dal commercio
e/o destinazione per usi
non alimentari

Punto critico: filtrazione e decantazione



Punto critico: filtrazione e decantazione

Monitoraggio

Procedura

Applicazione dei protocolli di igiene e manutenzione

Frequenza

Prima di ogni ciclo di lavorazione

Registrazioni

Schede allegate

Verifiche

Controllo prodotto finito

Azioni correttive

Ripetizione dell'operazione
Revisione protocollo filtrazione e decantazione

Punto critico: confezionamento

Pericoli e possibili cause

Contaminazione corpi estranei dei contenitori:
vetro, plastica,...

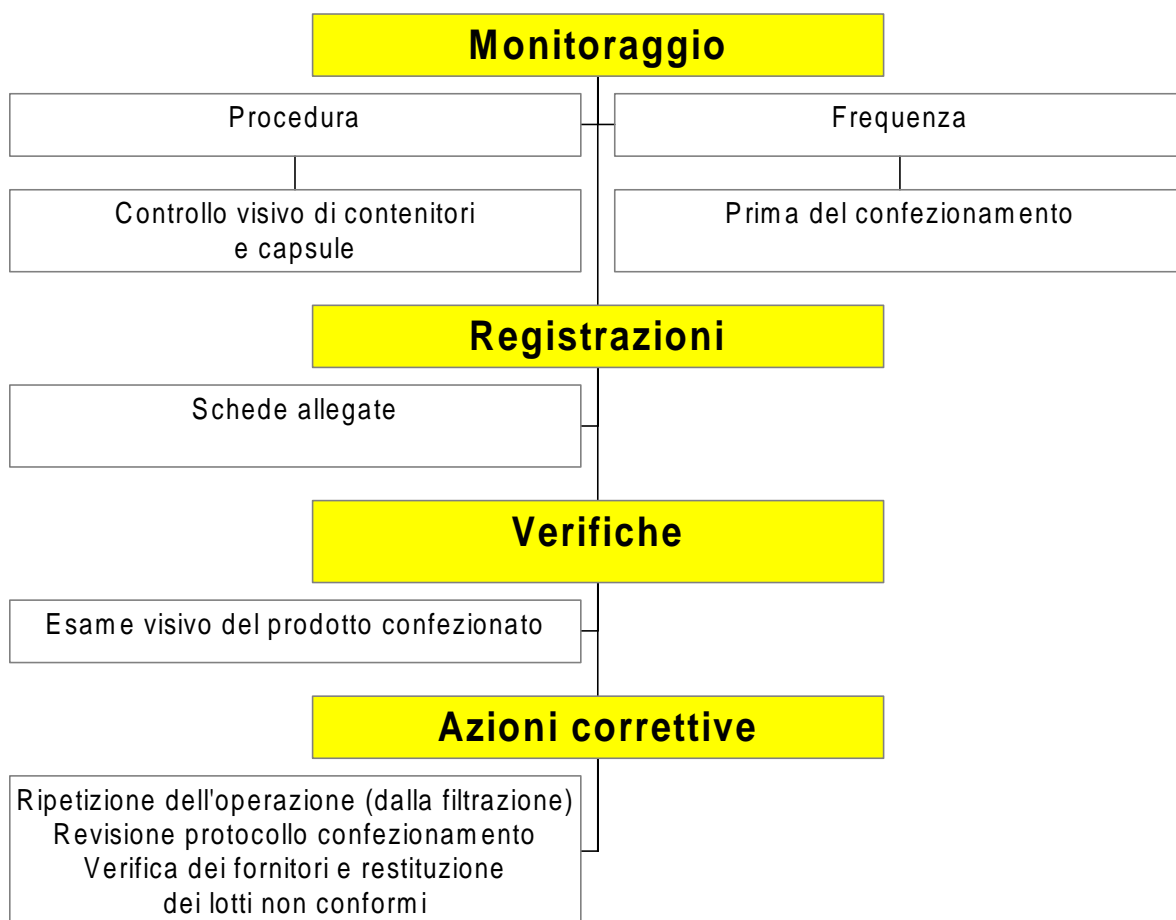
Azioni di controllo

Controllo visivo dei contenitori

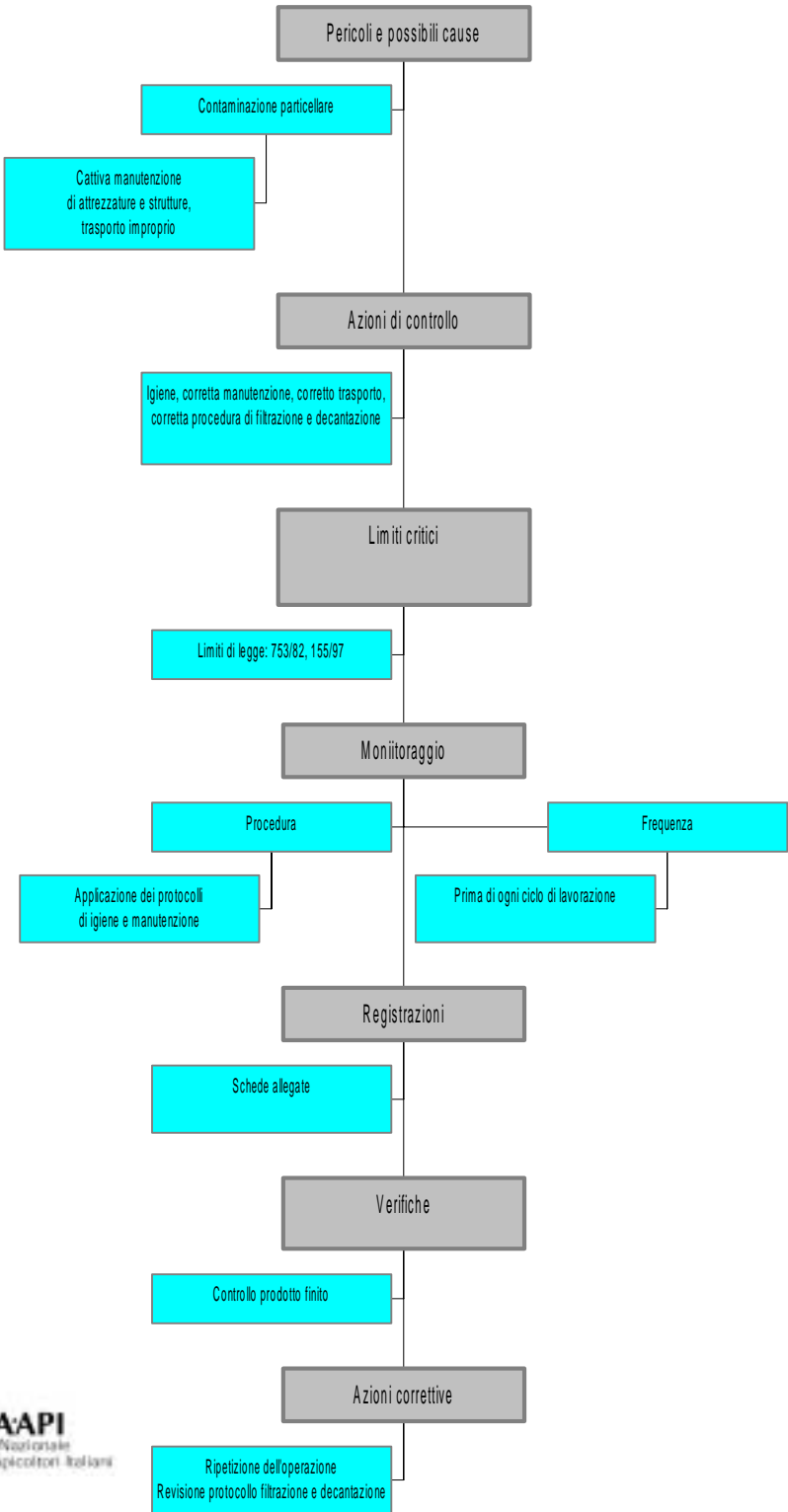
Limiti critici

Limiti di legge: 753/82, 283/62, 155/97

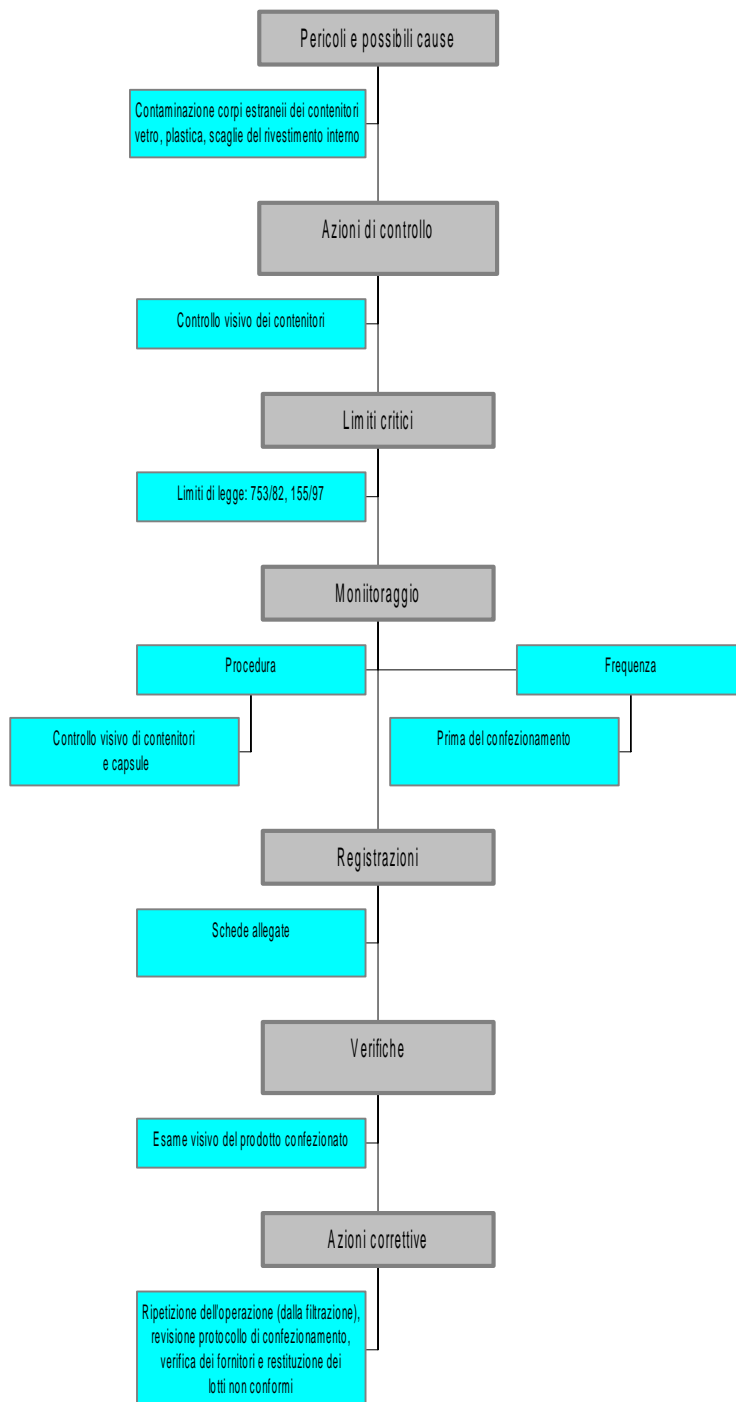
Punto critico: confezionamento



Punto critico: filtrazione e decantazione



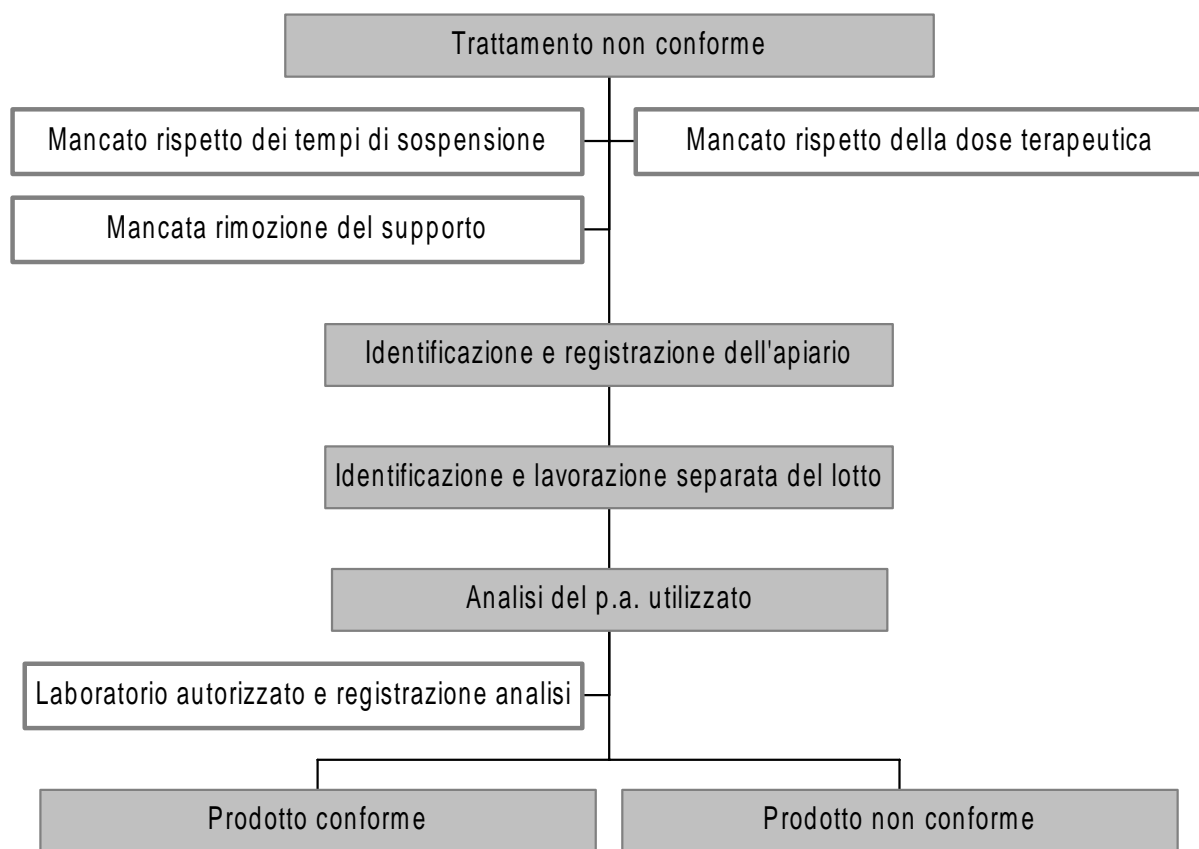
Punto critico: confezionamento



Gestione alimenti non conformi



Trattamenti non conformi



Rintracciabilità del lotto

