

The hazard analysis and critical control point (HACCP) concept.

Beniamino T. Cenci-Goga
DVM, PhD

Informazioni generali

- Approccio sistematico e basato su regole per l'applicazione delle conoscenze nel campo della microbiologia degli alimenti per il controllo della qualità microbiologica.
- Lo stesso sistema può essere applicato ai fattori chimici e fisici che influenzano la qualità degli alimenti.

Caratteristiche e vantaggi

- Approccio preventivo per assicurare la qualità e non uno strumento per controllare la qualità nel corso del processo.
- Sviluppato come parte del programma spaziale degli Stati Uniti, da NASA ed esercito per applicare il concetto di difetto zero per il cibo ed equipaggiamento.

Caratteristiche e vantaggi

- E' basato su di un sistema noto con il nome di Failure Modes Analysis Scheme.
- Cosa può andare storto?
- Nel 1973 primo impiego da parte di US FDA per cibi in scatola.

Definizioni

- **Hazard** - pericolo
- È una fonte di pericolo definita come inaccettabile contaminazione, crescita o sviluppo di germi patogeni (e/o metaboliti) che possono alterare la durata o la sicurezza.
- Si può misurare in “severità” (botulismo più severo di stafilococco).

Definizioni

- **Risk** - rischio
- È una stima della possibilità che un pericolo si presenti.
- Si può misurare in alto/basso.

Definizioni

- Pertanto: *C. botulinum* è un **pericolo** severo, ma l'epidemiologia ci dice che il **rischio** è molto basso.

Programma HACCP

- 1. Analisi dei pericoli.
- 2. Identificazione dei punti critici di controllo.
- 3. Definizione dei criteri dei CCP.
- 4. Procedure di controllo.
- 5. Azioni correttive.
- 6. Registrazione/Verifica.