

# Sicurezza alimentare: come ottenere la certificazione HACCP

scritto da Marco Miglietta | 05/05/2017



**Le aziende che operano nel settore alimentare e, in generale tutti i dipendenti che sono a stretto contatto con cibi e bevande, hanno la necessità di adeguarsi alla normativa HACCP attraverso un'apposita certificazione.**

L'acronimo HACCP, che deriva da **Hazard Analysis Critical Control Point** (Punti Critici di Controllo dell'Analisi dei Rischi), indica un metodo di autocontrollo igienico-sanitario che ogni impresa alimentare deve seguire per valutare pericoli e rischi che potrebbero portare alla contaminazione degli alimenti e quindi è una forma di tutela per salvaguardare la salute del consumatore finale.

Dal punto di vista giuridico, le principali [norme in tema di HACCP](#) sono contenute nel D.Lgs. n. 155/1997, nel Reg. CE n. 852/2004 e nelle disposizioni previste a livello regionale. L'insieme di tale

disciplina è finalizzato ad attuare misure preventive che servono a valutare, in ogni fase della produzione e/o della manipolazione, i rischi che possono pregiudicare la conformità degli alimenti e che potrebbero incidere sulla salute del consumatore. Le procedure di monitoraggio e la registrazione dei fattori che potrebbero risultare pericolosi, consentono di individuare i comportamenti più adeguati da seguire, al fine di una valida prevenzione.

## **Certificazione HACCP: i 7 principi fondamentali**

L'elaborazione di un piano HACCP, ruota intorno a sette principi fondamentali:

1. individuazione e analisi dei protocolli;
2. individuazione dei CCP (punti critici di controllo);
3. definizione dei limiti critici;
4. definizione delle procedure di monitoraggio;
5. definizione e pianificazione delle azioni correttive;
6. definizione delle procedure di verifica;
7. definizione delle procedure di registrazione.

## **Come si ottiene la certificazione HACCP**

Per lavorare in ambito alimentare è obbligatorio conseguire la certificazione HACCP la quale va a sostituire definitivamente quello che in passato era il **libretto sanitario rilasciato direttamente dalle ASL**.

Il percorso prevede la **frequenza di un [corso di formazione](#), disponibile anche on line**, che attesti il possesso di determinate competenze. Esistono diverse tipologie di corsi, la cui durata e i cui argomenti variano in base al ruolo da ricoprire in azienda. Se i partecipanti superano l'esame finale, dimostrando di avere acquisito le competenze richieste, avranno diritto all'attestato HACCP.

## **Validità e termini**

Il conseguimento dell'attestato non è definitivo ma i corsi, e gli eventuali rinnovi dell'attestato, devono essere ripetuti ogni due anni o a seguito di una specifica richiesta dell'autorità competente.