



Divisione Sicurezza e igiene degli alimenti

“I sette principi dell’HACCP”

La sigla HACCP (“Hazard Analysis Critical Control Point”) indica una modalità d’approccio finalizzata all’identificazione dei rischi di natura biologica, chimica o fisica che possono compromettere la sicurezza di un alimento.

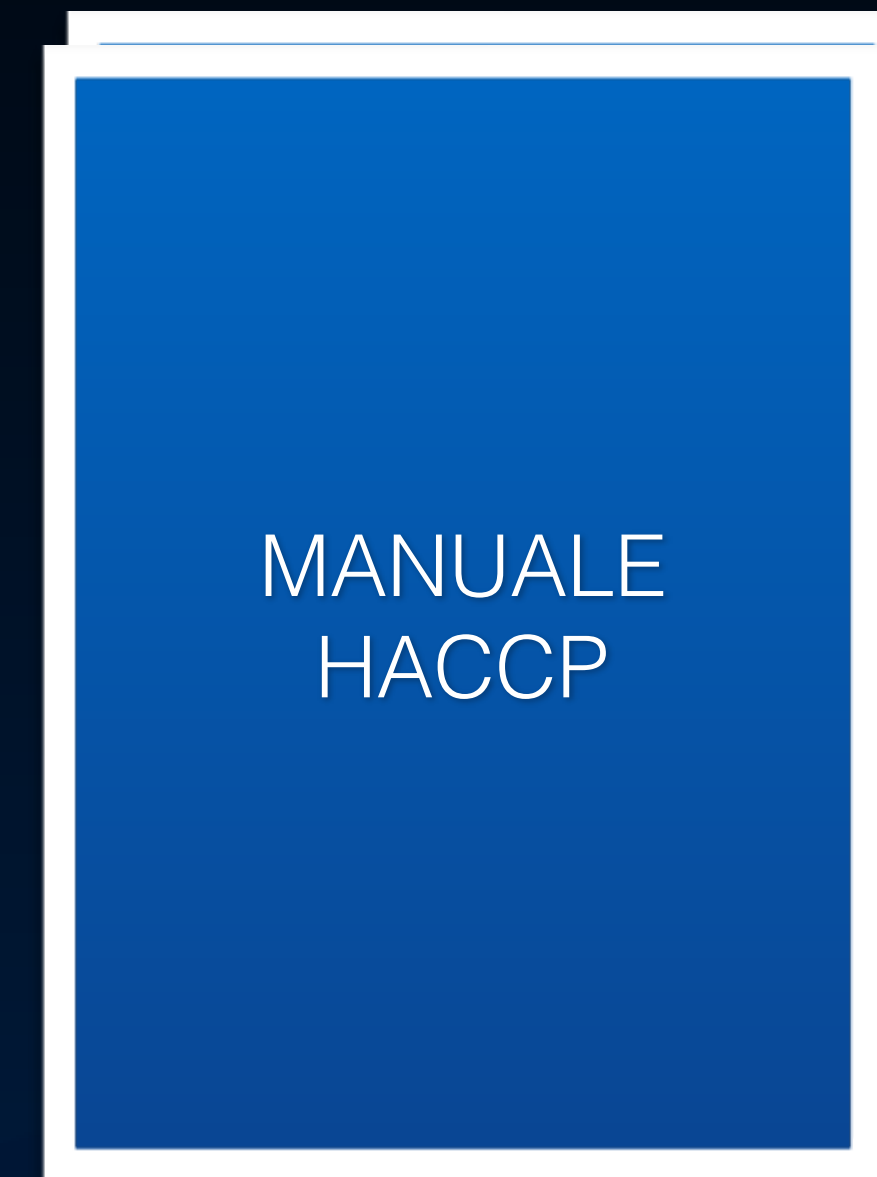
# Hazard Analysis Critical Control Point

In italiano è tradotta come



L'HACCP è quindi un sistema di controllo preventivo (formalizzato con un manuale HACCP) che può essere applicato in tutte le seguenti fasi:

- preparazione
- trasformazione
- fabbricazione
- confezionamento
- deposito
- trasporto
- distribuzione
- manipolazione
- vendita e fornitura
- somministrazione



Il sistema HACCP si basa su sette principi:

1

Identificazione dei pericoli  
legati allo svolgimento delle  
diverse fasi e delle misure più  
idonee (azioni preventive) per il  
loro controllo



# 2

Individuazione dei CCP o punti  
critici di controllo

3

Determinazione dei limiti critici  
per tutti i CCP

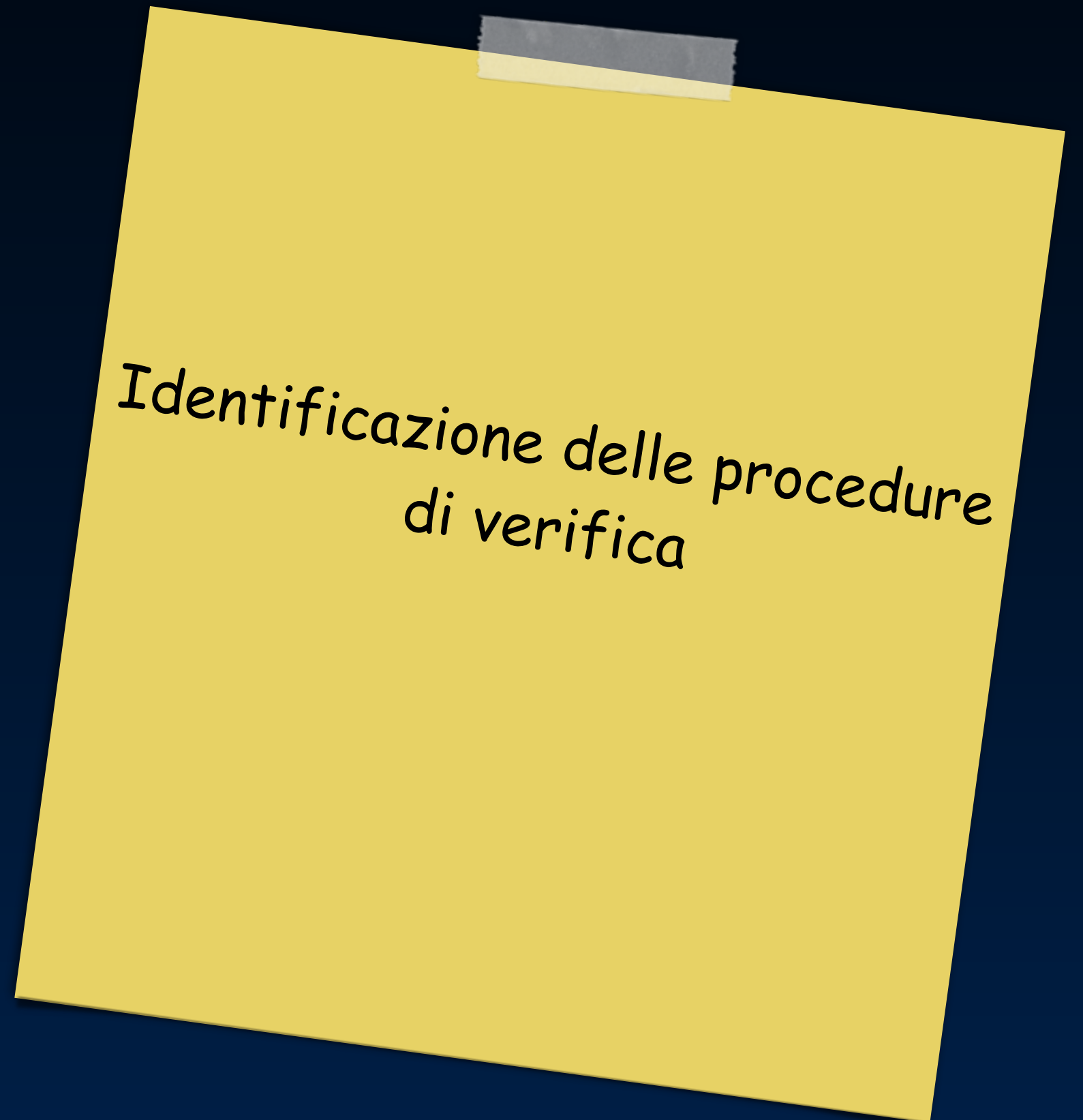
4

Realizzazione di un sistema di controllo (monitoraggio) per ogni CCP

# 5

*Individuazione delle azioni  
correttive in caso di  
scostamento dai limiti critici  
prefissati*

# 6



Identificazione delle procedure  
di verifica

7

Registrazione e raccolta di  
tutta la documentazione  
necessaria all'applicazione del  
piano

Per una corretta applicazione dei sette principi dell'HACCP si dovrà anche provvedere a:

- costituire il gruppo di lavoro
- definire compiti, responsabilità
- stabilire la formazione
- costruire i diagrammi di flusso

A large, light gray speech bubble with a tail pointing towards the bottom left, containing text.

**visita**  
**[www.censet.it](http://www.censet.it)**



**Consulenza   Formazione   Servizi tecnici**



seguici su



[www.censet.it](http://www.censet.it)