

# H.A.C.C.P.

## *Hazard Analysis Critical Control Points*

### INFORMAZIONI UTILI

#### PASSAGGI PREVISTI DALLA NORMA

1. Identificazione dei passaggi produttivi
2. Ispezione e rilevamento dei CCP per ogni passaggio produttivo e catalogazione
3. Ideazione di manovre correttive e loro applicazione
4. Mantenimento della bonifica
5. Registrazione periodica dei dati di monitoraggio da parte di personale preparato
6. Effettuazione, se necessario, di manovre correttive e preventive

Dai punti 4, 5 e 6 si evince che l'operazione di monitoraggio secondo metodologia H.A.C.C.P. e la figura del disinfestatore, prendono il loro significato quando raccolgono tutti i dati con cui effettuare le manovre preventive. La metodologia dell'H.A.C.C.P., in quanto metodo, fornisce i moduli, modelli e un iter procedurale standard a livello Europeo per raccogliere i dati relativi ad una serie di monitoraggi che, per ovvie ragioni, minore è il lasso temporale che li separa e maggiore sarà la qualità dei dati raccolti. Il disinfestatore è un professionista con esperienza maturata sul campo e una preparazione ottenuta grazie a specifici corsi di formazione. Egli interpreta i dati e li rende proficui: un parassita, roditore o insetto che sia, può causare danni più ingenti che non la spesa di un servizio di controllo.



L'H.A.C.C.P. è un sistema per l'identificazione, la valutazione e il controllo della sicurezza igienica di un prodotto alimentare e del processo di produzione tramite l'osservazione di determinati Punti di Controllo Critici.

La norma richiede che qualsiasi azienda o simile, che manipoli o che in qualche modo venga a contatto con gli alimenti, metta in atto tutte quelle misure preventive atte a **garantire una maggiore salubrità e igiene dei prodotti alimentari**. Pertanto, diventa fondamentale mantenere puliti i locali, le attrezzature utilizzate, predisporre sistemi di controllo (zanzariere, ecc.), che impediscano l'ingresso d'infezioni dalle porte o dalle finestre, dalle fessure e dai buchi nei muri, mufe, ecc.

La legge, inoltre, non solo dice di attuare tali misure preventive, ma anche di documentare tutto ciò che è fatto. Sarà necessario individuare i punti che potrebbero rivelarsi critici per la sicurezza di un alimento ed assicurare che siano applicate adeguate procedure che, secondo quanto stabilito dalla legge, devono basarsi sul **Controllo dei Punti Critici**, l'H.A.C.C.P.

Sviluppando una tale strategia antiparassitaria è indispensabile la collaborazione a lungo termine con un'impresa specializzata come la nostra. I.S.E., infatti, procederà al controllo dell'infestazione d'insetti e roditori mediante il posizionamento di trappole (lampade elettroluminescenti, trappole collanti e a feromoni, ecc.) e contenitori per esca e l'utilizzo di prodotti insetticidi, rodenticidi e disinfettanti al corretto dosaggio.





I.S.E. rilascia rapporti di monitoraggio dell'infestazione e rapporti d'intervento conformi alla normativa H.A.C.C.P.

Inoltre, fornisce tutta la modulistica relativa ad ogni servizio che si innesta perfettamente nel protocollo generale a totale garanzia della qualità del servizio facilitando il lavoro del responsabile d'igiene della ditta cliente.



La serietà dell'Operatore d'igiene Ambientale è particolarmente importante in tutti i settori inerenti la catena alimentare. Ogni produttore alimentare deve, infatti, garantirsi che gli agenti infestanti stiano il più lontano possibile dal proprio processo produttivo. Ecco perché è importante avvalersi di tali figure, possibilmente anticipando, attraverso un'azione di prevenzione, situazioni che possono recare notevoli danni all'azienda. Una buona interpretazione di un monitoraggio, previene situazioni sgradevoli ed evita all'imprenditore pesanti sanzioni o addirittura l'interruzione dell'attività per diversi giorni.

## LA GARANZIA "H.A.C.C.P."

Il professionista che effettua un servizio di disinfestazione, piuttosto che uno di disinfezione - in un bar, un ristorante, una mensa -, deve comportarsi in un certo modo. Se l'etica professionale è dettata dalla sensibilità personale del singolo operatore, che può essere più o meno spiccata verso certe situazioni ed argomenti, esiste d'altra parte anche una legislazione che indica le regole generali cui attenersi, derivata dalla normativa H.A.C.C.P. sulla sicurezza alimentare.

La figura, del Tecnico Disinfestatore, quindi, non si limita ad essere quella di un semplice Operatore Ambientale, bensì, quella di "Consulente" Ambientale. Infatti, I.S.E. offre alla propria clientela non solo un servizio tecnicamente perfetto ma, soprattutto, si avvale di personale altamente qualificato e preparato ad hoc alla soluzione di problematiche relative alla normativa H.A.C.C.P., consapevole delle responsabilità che tale attività comporta.

## SERVIZIO ASSISTENZA I.S.E.

- Sopralluogo e preventivo gratuito
- Assistenza continua e relazione semestrale dei dati raccolti nei monitoraggi
- Report lavoro e modulo dati compilato ad ogni sopralluogo d'intervento
- Formazione del personale dell'azienda cliente
- Consulenza gratuita per tutta la durata del servizio
- Personale preparato ed esperto
- Contratto non vincolante e trasparente
- Nessun canone

“ I.S.E. fornisce ad ogni cliente un'assistenza continua, offrendo la sicurezza di avere vicino un partner affidabile e in grado di consigliarlo e seguirlo nel tempo. ”



**I.S.E. Italiana Servizi Ecologici Srl**

Via G. Ferraris, 14 (Z.I. Sud) • 30020 Noventa di Piave (VE)  
Tel. 0421.307521/22 - fax 0421.308301 • www.ise-online.it • e-mail: i.s.e.srl@libero.it