



*...abbiamo solidi argomenti per sostenere i vostri prodotti...*

**Palm s.r.l.** Via Gerbolina, 7 Z.I. Gerbolina 46019 Viadana (Mantova)  
Tel. 0375 785 855 Fax 0375 820 2222  
Reg.Imprese MN, Cod.Fisc. e P.IVA 00588470203 - R.E.A. MN 138935 - Cap.Soc. € 413.165,54 i.v.  
www.palm.it palm@palm.it

## Scheda esplicativa D.Lvo 155/97"

Scopo del presente documento è quello di illustrare gli aspetti inerenti alla applicazione del Decreto Legislativo 155/97 con riferimento alle prescrizioni richieste dal legislatore e dagli organismi di controllo in merito al soddisfacimento dei requisiti igienico sanitari degli alimenti.

### Cos' è il Sistema HACCP

Il controllo qualità utilizzato storicamente dalle aziende agro-alimentari si è basato prevalentemente sulla verifica a campione di tipo ispettivo nelle fasi iniziali (in pratica sulle materie prime) e finali del ciclo di produzione.

Questo tipo di approccio presenta la limitazione di non essere in grado di fornire indicazioni sul momento in cui il controllo del processo è venuto a mancare lungo il ciclo produttivo e, conseguentemente, al verificarsi di qualche problema si scatena la "caccia al colpevole".

L'esperienza ha mostrato che la sicurezza di un alimento può essere garantita solo se tutte le fasi della filiera di produzione sono poste sotto controllo.

Nasce da questo l'esigenza di operare un cambiamento nel sistema di controllo degli alimenti con una visione del ciclo produttivo che comprende tutti gli attori coinvolti, nella produzione delle materie prime, trasformazione e confezionamento, distribuzione fino ad arrivare al consumo finale.

Il controllo inoltre viene attribuito agli stessi operatori addetti al processo produttivo che operano quindi in regime di **autocontrollo**.

Questo è diventato l'approccio che maggiormente garantisce e tutela l'igiene del prodotto finito e che è alla base della politica comunitaria in materia

Il **sistema HACCP** si afferma quindi quale metodologia di controllo alternativa al controllo di tipo ispettivo tradizionale.

**HACCP** è l'acronimo di "Hazard Analysis Critical Control Point", ovvero Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici" in sostanza è una metodologia preventiva per assicurare la salubrità dei prodotti alimentari attraverso l'analisi dei potenziali pericoli microbiologici, chimici, fisici che sono presenti nel ciclo produttivo ed identificazione dei punti critici del processo che possono essere posti sotto monitoraggio per la prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli a livelli accettabili.



FSC Trademark © 1996 Forest Stewardship Council Palm is FSC supplier