

microrganismi patogeni della materia prima, il latte, e controllo dei punti critici in cui tale inquinamento può verificarsi.

In pratica con questo decreto si obbligano i produttori di alimenti a preoccuparsi specificamente della qualità del prodotto attraverso un processo di:

- osservazione continua,
- miglioramento,
- controllo,
- verifica della produzione di latte.

Un generico allevatore, quindi, per applicare la metodologia che sta alla base dell'HACCP deve predisporre una sorta di percorso a tappe. Per raggiungere ciascuna tappa occorre che l'allevatore si ponga una serie di domande e dia a ciascuna di esse una risposta prima di passare alla tappa successiva. Come per tutti i metodi anche per l'HACCP esiste un glossario specifico con cui prendere confidenza, così come con il cosiddetto diagramma di Ishikawa.

Nell'affrontare un problema di HACCP l'allevatore deve essere "assistito" da un osservatore esterno che può anche essere il professionista aziendale di riferimento oltre che da materiale informativo, quale il presente manuale e quelli già editi lo scorso anno.

Un allevatore affronta il problema dell'HACCP se riscontra, a esempio un elevato numero di cellule o una elevata carica batterica totale nel latte ecc. Per

risolvere il problema si tratta, in sostanza, di applicare del buon senso a un criterio di qualità che deve però essere definito dall'allevatore stesso e non da altri. Per questo il risultato che si ottiene dura nel tempo.

L'allevatore apprende, così, ad essere critico con il proprio lavoro e a rimettere in gioco i metodi seguiti.

A esempio, nel caso di un numero di cellule elevato, occorre comprenderne l'origine che può essere legata all'operazione di mungitura ma anche alla stabulazione. Supponendo che la causa sia la stabulazione, vi possono essere problemi di ventilazione insufficiente, di pulizia non idonea, di insufficiente rinnovo della paglia, di erroneo numero o posizionamento degli abbeveratoi ecc.

Le osservazioni fatte e le conseguenti decisioni prese, devono essere comunicate a tutti gli interessati (la manodopera aziendale e i tecnici) anch'essi si comportino in maniera congruente.

L'originalità dell'HACCP (che segue la stessa linea di pensiero adottata per la predisposizione del documento sulla valutazione dei rischi imposto dal D.L.vo 626/94) consiste nel fatto che il metodo non può essere messo in atto senza un approccio volontario dell'allevatore in quanto egli stesso è poi responsabile delle misure prese.

In sintesi, l'adozione dell'HACCP si basa sui principi riportati in figura 1.

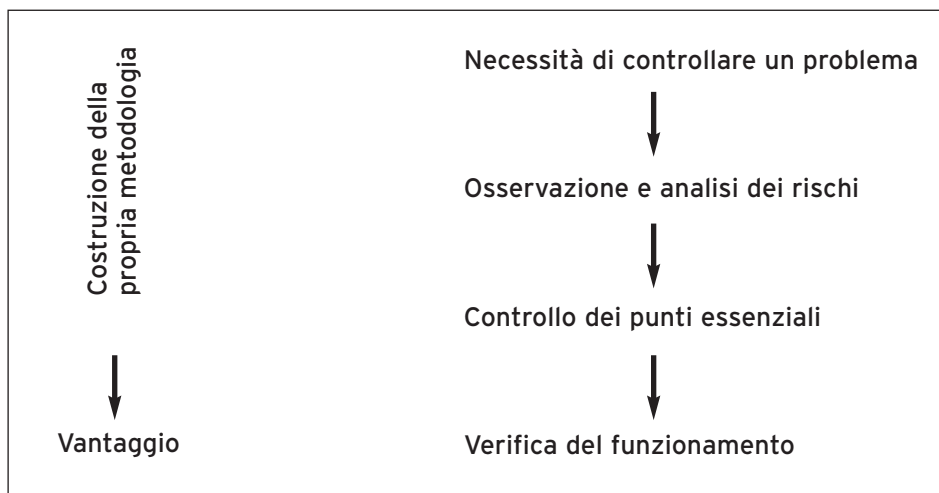


Fig. 1 - I quattro principi su cui si basa l'HACCP.