**Rispetto delle linee guida HACCP nell’industria alimentare con testo Saveris.**

Le linee guida HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), il cui scopo primario è prevenire i rischi per la salute dei consumatori, permettono anche di rispettare le norme igieniche previste per legge e garantire la qualità, la sicurezza e la conservazione degli alimenti.

Il sistema di monitoraggio testo Saveris è certificato HACCP ed è dunque ideale per l’impiego nell’industria alimentare. Esso misura, monitora e memorizza le condizioni ambientali (temperatura e umidità) nella produzione, conservazione e logistica degli alimenti, oltre a inviare allarmi al superamento di valori limite impostati.

**La sfida.**

Gli alimenti freschi e surgelati, la cui qualità e sicurezza dipendono da una refrigerazione costante possono essere protetti da processi alterativi rispettando i valori di temperatura ottimali. La normativa stabilisce le fasce di temperatura adeguate per la conservazione dei vari alimenti. Tali prescrizioni devono essere rispettate in ogni fase della filiera alimentare, per produrre prodotti di alta qualità, garantire la sicurezza del consumatore e soddisfare i requisiti di legge. Temperature sbagliate durante la produzione o la conservazione dei prodotti possono favorire un’eccessiva proliferazione microbica o altri processi che riducono la qualità dell’alimento e mettono a rischio la sicurezza dei consumatori.

Il sistema HACCP è stato sviluppato nel 1959 per ridurre al minimo questi rischi. Esso si basa su 7 principi:

1. Analisi dei rischi
2. Identificazione dei punti critici di controllo
3. Identificazione dei limiti critici
4. Monitoraggio continuo dei CCP
5. Determinazione di misure correttive
6. Verifica regolare dell’efficacia del sistema
7. Registrazione e documentazione

Per effettuare le misure prescritte durante le fasi di produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti servono strumenti di registrazione della temperatura conformi alla norma EN 12830.

**La soluzione.**

Il sistema di monitoraggio Testo Saveris, monitorando costantemente e in automatico le condizioni ambientali, semplifica l’implementazione

del sistema HACCP. In caso di superamento dei limiti impostati il sistema può inviare allarmi via SMS o e-mail, anche quando il sistema non è collegato a un PC acceso. Quando manca la corrente, la registrazione dei dati continua senza interruzioni, quindi la sicurezza dei prodotti non è mai a rischio.

Il trasferimento dei dati di misura avviene senza fili e/o tramite sonde Ethernet fino a una stazione base che monitora e documenta automaticamente tutti i dati di misura. La stazione base stessa è in grado di memorizzare fino a 18 milioni di valori misurati. Da qui, tutti i dati sono immediatamente trasferiti a un PC e salvati in archivio digitale. Grazie al software Testo Saveris è possibile richiamare i valori misurati in ogni momento da un archivio centrale. Ciò consente di effettuare un’analisi e una valutazione completa di tutti i dati di misura registrati.