

REGIONE LAZIO – IZS LT  
"Corso base sui controlli ufficiali ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625"  
Sede IZS Lazio e Toscana, Roma  
5, 6, 12 e 13 dicembre 2023

---

Differenze tra PRP, PRP operativi, CCP  
**COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE 355 2022**  
**13 DICEMBRE 2023**

---

MATERIALE DIDATTICO PREPARATO DA  
Anna Giovanna Fermani, UOC Igiene Alimenti Origine Animale, ASL di Latina  
Antonio Menditto, Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, Istituto  
Superiore di Sanità

Programma/i di prerequisiti (PRP)	Programma/i di prerequisiti operativi (PRPop):	Punto critico di controllo (CCP):
<p>prassi e condizioni di prevenzione che includono tutte le GHP, nonché altre prassi e procedure come la formazione e la rintracciabilità, le quali stabiliscono le condizioni ambientali e operative fondamentali che pongono le basi per l'applicazione delle procedure basate sul sistema HACCP</p> <p>PRP = GHP = requisiti generali in materia d'igiene</p>	<p>misura di controllo o combinazione di misure di controllo applicate per prevenire o ridurre a un livello accettabile <b>un pericolo significativo per la sicurezza dell'alimento</b> e in cui il criterio di azione e la misurazione o l'osservazione consentono un controllo efficace del processo e/o del prodotto. Essi sono generalmente legati al processo di produzione e sono catalogati come essenziali dall'analisi dei pericoli ai fini del controllo della probabilità di introduzione, di sopravvivenza e/o di proliferazione di pericoli per la sicurezza alimentare nei prodotti o nell'ambiente di trasformazione.</p>	<p>una fase nella quale il controllo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre a un livello accettabile <b>un pericolo per la sicurezza dell'alimento</b>. I CCP più comuni per il controllo dei pericoli microbiologici sono i requisiti di temperatura, ad esempio le condizioni tempo/temperatura per ridurre o eliminare un rischio (ad esempio la pastorizzazione). Altri CCP possono essere la verifica della presenza di microlesioni nelle conserve e di pericoli fisici attraverso la setacciatura o la rilevazione di metalli o la verifica della combinazione tempo/temperatura dell'olio di frittura per evitare contaminanti chimici derivanti dal processo di produzione.</p>

**LIVELLO DI RISCHIO (R = P x G): SCALA DA 1 A 7** Il rischio può essere definito come il numero di incidenti previsti (probabilità) in rapporto al danno atteso (gravità) per incidente

PROBABILTÀ	Elevata	4	4	5	6	7
	Media	3	3	4	5	6
	Bassa	2	2	3	4	5
	Molto bassa	1	1	2	3	4
			1	2	3	4
			Limitata	Moderata	Grave	Molto grave
				GRAVITÀ		

## ESEMPIO DI DETERMINAZIONE DI GHP, PRPop e CCP

**Livelli di rischio 1 e 2:** nessuna azione specifica, controllo effettuato dalle GHP di «routine».

**Livelli di rischio 3 e 4:** eventuali PRPop. Ulteriore domanda cui il gruppo HACCP deve rispondere: le misure preventive generali descritte nelle GHP sono sufficienti a controllare il pericolo identificato?

— Se SÍ: GHP

— Se NO: PRPop.

**Livelli di rischio 5, 6 e 7:** esaminare la determinazione dei CCP.

Al momento di adottare una decisione finale su un CCP/PRPop in una determinata fase, si deve tenere conto degli elementi seguenti:

- la presenza di una fase successiva che elimini il rischio o riduca la possibilità che si verifichi a un livello accettabile: CFR. DIAGRAMMI DECISIONALI NELL'APPENDICE 4;
- la gravità e la probabilità di anomalie e la capacità di rilevarle.

### **CCP o PRPop?**

Sia il CCP che il PRPop rappresentano una fase nella quale si applica una misura di controllo per controllare un pericolo significativo. I CCP sono destinati a controllare i rischi più elevati, mentre i PRPop possono essere utilizzati per controllare i rischi intermedi o per qualsiasi pericolo significativo quando:

- non è possibile stabilire un limite critico, ad esempio: assenza di contaminazione visiva, integrità dell'imballaggio, ... o
  - non è possibile rilevare in tempo reale un'anomalia/non conformità, ad esempio: contaminazione incrociata di allergeni.
- I principi applicabili ai CCP si applicano anche ai PRPop, ad es.
- occorre stabilire criteri d'azione che contribuiscano a garantire che il livello accettabile del pericolo non sia superato;
  - necessità di sorveglianza, convalida e verifica;
  - documentazione e registrazione.

**Gli orientamenti forniti in questa sezione e nelle sezioni 7-11 sono quindi pertinenti anche per i PRPop.**



**Raffronto tra GHP, PRPop e CCP**

Tipo di misura di controllo	GHP	PRPop	CCP
Ambito di applicazione	Misure connesse alla creazione dell'ambiente per alimenti sicuri: misure che incidono sull'idoneità e sulla sicurezza degli alimenti.	Misure connesse all'ambiente e/o al prodotto (o una combinazione di misure) per prevenire la contaminazione o per prevenire, eliminare o ridurre i pericoli a un limite accettabile nel prodotto finale. Tali misure sono attuate successivamente all'applicazione delle GHP.	
Relazione con i pericoli	Non è specifico per alcun pericolo	Specifico per ciascun pericolo o gruppo di pericoli	
Determinazione	Sviluppo basato sui seguenti elementi — esperienza, — documenti di riferimento ( <i>manuali, pubblicazioni scientifiche</i> ), — confermato dall'analisi dei pericoli.	Basato sull'analisi dei pericoli tenendo conto delle GHP. I CCP e i PRPop sono specifici per prodotto e/o per processo.	
Convalida	Non necessariamente svolta dall'OSA. ( <i>ossia il fabbricante dei prodotti per la pulizia ha convalidato l'efficacia del prodotto e ha determinato lo spettro e le istruzioni d'uso del prodotto – l'OSA deve seguire le istruzioni ed attenersi alle specifiche tecniche del prodotto</i> )	La convalida deve essere effettuata ( <i>in alcuni casi i manuali di corretta prassi operativa forniscono orientamenti su una metodologia di convalida o limiti critici convalidati</i> )	
Criteri	/	Criteri misurabili o osservabili	Criteri misurabili o osservabili
Sorveglianza	Ove pertinente e fattibile	La frequenza è determinata dalla probabilità e dalla gravità della non conformità	La frequenza consente di rilevare in tempo reale le non conformità ai limiti critici
Anomalia: azioni correttive	Azioni correttive sul processo Azioni correttive sul prodotto per lo più non necessarie, ma da valutare caso per caso	Azioni correttive sul processo Eventuali azioni correttive sul prodotto (caso per caso) Tenuta delle registrazioni	Azioni correttive prestabilite sul prodotto Azioni correttive necessarie per ristabilire il controllo e prevenire il ripetersi dell'anomalia sul processo Tenuta delle registrazioni
Verifica	Verifica programmata dell'attuazione, se opportuno	Verifica programmata dell'attuazione, verifica della realizzazione del controllo dei pericoli previsto	