



# CONSULENZA HACCP



## SERVIZI OFFERTI

SVILUPPO E IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA HACCP:

CHECK DELLA DOCUMENTAZIONE E VERIFICA DEI REGISTRI AZIENDALI

SOPRALLUOGO INIZIALE IN AZIENDA

MANUALE HACCP (CONFORME AL REG CE 852/04)

PROCEDURA DI RINTRACCIABILITÀ ALIMENTARE (CONFORME AL REG CE 178/02)

CORSI DI FORMAZIONE HACCP:

LA DURATA DEI CORSI È VARIABILE SOPRATTUTTO IN BASE ALLE RESPONSABILITÀ DELL'OPERATORE CHE DEVE CONSEGUIRE IL CERTIFICATO.

4 ORE - PER CHI SERVE AI TAVOLI CIBI E BEVANDE O DIETRO AL BANCO BAR

8 ORE - PER CHI, OLTRE A SERVIRE, DEVE ANCHE PREPARARE BEVANDE E CIBI

12/16 ORE PER I TITOLARI/RESPONSABILI DI AZIENDE SEMPLICI O COMPLESSE

Farmacie, operatori della ristorazione, bar, pasticcerie, rivendite alimentari, ortofrutta, salumerie, gastronomie, macelli, macellerie, pescherie, panifici, case di riposo, scuole, mense, comunità in cui si somministrano alimenti; in pratica, tutte le aziende coinvolte nelle fasi di produzione di un alimento (raccolta, mungitura, allevamento), sua preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura (compresa la distribuzione al dettaglio) sono attività vincolate ad adottare un sistema di autocontrollo per l'analisi del rischio igienico sanitario HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*).

Dal 2006 anche le aziende appartenenti al settore mangimistico per animali destinati alla produzione di alimenti (materie prime, miscele, additivi, vendita, somministrazione) sono vincolate ad adottare il sistema di autocontrollo HACCP.

L'HACCP è un sistema che previene i pericoli di contaminazione alimentare.

Esso si basa sul monitoraggio dei punti della lavorazione degli alimenti in cui si prospetta un pericolo di contaminazione sia di natura biologica che chimica o fisica.

È sistematico ed ha basi scientifiche. La sua finalità è quella di individuare ed analizzare pericoli e mettere a punto sistemi adatti per il loro controllo (inteso nell'accezione di "regolazione").

Lo scopo ultimo dell'HACCP consiste nel prevenire ed evitare l'insorgere di problematiche igieniche e sanitarie legate al consumo di generi agroalimentari; si tratta di un obiettivo tanto importante quanto ambizioso

