



Adempimenti obbligatori in materia di Igiene degli Alimenti H.A.C.C.P.

Lo scopo della presente informativa illustrata è quello di sensibilizzare i Datori di Lavoro sugli adempimenti obbligatori in materia di **Igiene degli Alimenti e Procedure di Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.** previsti dalla normativa vigente, rendendo semplice e comprensibile quello che spesso sembra impossibile da comprendere e soprattutto da applicare, allegando per ogni adempimento una semplice ed esaustiva spiegazione atta a chiarire punti oscuri di una materia assai delicata ed importante.

Che cos'è il Sistema H.A.C.C.P.?

L'H.A.C.C.P. è un sistema che comprende una serie di processi e di analisi tramite le quali il produttore, il somministratore, il commerciante, il trasportatore, il manipolatore, ecc... **garantiscono la salubrità degli alimenti e degli ambienti** nei quali avvengono le preparazioni, il trasporto, lo stoccaggio, la somministrazione e la vendita degli alimenti.

Quali obblighi prevede il sistema H.A.C.C.P.?

Il titolare dell'impresa che ad ogni titolo "tratta alimenti" dovrà realizzare un **Piano di Autocontrollo** secondo il sistema H.A.C.C.P., eseguire una serie di analisi batteriologiche delle superfici di lavoro di routine, e gli addetti dovranno obbligatoriamente essere formati.

Chi deve avere il Manuale H.A.C.C.P.?

Il Manuale H.A.C.C.P. è il documento obbligatorio che devono avere tutte le aziende alimentari all'apertura della propria attività, all'interno di esso vengono descritti i locali, le attrezzature, i responsabili e le preparazioni effettuate. Anche un semplice magazzino di bibite dovrà avere a disposizione della ASL, NAS, CARABINIERI il Manuale H.A.C.C.P. per non incorrere in sanzioni amministrative.



I servizi e le consulenze offerte

Offriamo un'**assistenza globale** ai titolari delle attività che operano nel campo degli alimenti, i quali vogliano adempiere alla normativa secondo le procedure previste dal Sistema H.A.C.C.P., garantendo un servizio di qualità e prezzi imbattibili sul mercato.

Quali sono gli step del sistema H.A.C.C.P.?

1. Il primissimo step fondamentale, è senza dubbio la **redazione del Manuale o Piano di Autocontrollo H.A.C.C.P.**, all'interno del quale sono previste tutte le corrette procedure e prassi igienico-sanitarie da rispettare nei rispettivi contesti.

2. Il secondo obbligo per ogni Datore di Lavoro è quello di **Formare**, con **uno specifico corso**, i Lavoratori Addetti che dovranno adottare il Sistema H.A.C.C.P. che sono divisi in tre livelli:

- Responsabile Industria Alimentare R.I.A. (durata 20h);
- Addetto qualificato che manipola alimenti (durata 8h);
- Addetto qualificato che non manipola gli alimenti (durata 6h).



3. Il terzo ed ultimo costo, è relativo **alle analisi delle superfici di lavoro** con idonei tamponi per la verifica o meno della presenza di batteri potenzialmente contaminanti per gli alimenti; tali superfici vengono analizzate al fine di verificare le corrette procedure di pulizia e disinfezione delle stesse con cadenza **Semestrale**.

Procedure di Autocontrollo

La norma impone l'obbligo al Responsabile dell'Industria Alimentare (chiunque produce, trasporta, vende, stocca o somministra alimenti o bevande) di monitorare **ALMENO UNA VOLTA AL GIORNO** ed annotare su apposite schede di registrazione la temperatura di frigo, celle frigo, pozzetti, congelatori, vetrine frigo, ecc..

Il nostro sistema di monitoraggio ENTERPRISE eviterebbe tale procedimento, garantendo un monitoraggio costante, con un riscontro sempre disponibile tramite CLOUD.

Non solo, ma avvisa l'utente tramite notifica o alert in caso di superamento della temperatura limite impostata su ogni frigo, consentendo quindi interventi tempestivi laddove si dovesse riscontrare un black-out o una perdita di tensione (per esempio di notte), evitando di rovinare le derrate alimentari o eventuali conseguenze economiche nefaste.

Inoltre, professionisti dell'efficientamento energetico penseranno a supportarti per un risparmio in bolletta.

Cosa comprende il sistema di monitoraggio Enterprise?

- Pagina Web;
- Cloud personalizzato;
- Servizio di supporto con un invio al mese dei dati raccolti attraverso un Report, eventuali segnalazione di allarmi su eventi preventivamente pattuiti;
- **Considerazioni e note per efficientamento energetico;**
- Eventuali predisposizione per automazioni carichi.



AFFIDATI AD UN GRUPPO DI LAVORO CHE PUO' FORNIRTI UN SERVIZIO A 360° compreso un supporto legale in caso di controversia