



IGIENE ALIMENTARE (H.A.C.C.P.)

Adempimenti normativi

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari impone agli operatori del settore di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP (*Analisi dei pericoli e punti critici di controllo*), il cui obiettivo principale è garantire la sicurezza e la rintracciabilità in tutte le fasi della catena alimentare.

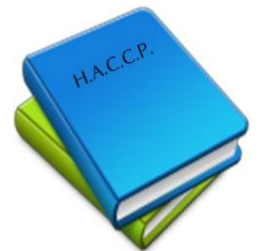
Controlli analitici

Il Laboratorio **Centro Servizi e Tecnologie Ambientali** è in grado di eseguire una gamma completa di analisi chimiche e microbiologiche previste dal Sistema H.A.C.C.P. (*tamponi microbiologici e ambientali, potabilità acqua, ecc.*).

Servizio

Il Servizio offerto alla Clientela si completa con la formulazione o revisione dei Manuali di Corretta Prassi Igienica Alimentare e di Autocontrollo igienico H.A.C.C.P., strutturati in modo personalizzato sulle effettive procedure e lavorazioni aziendali, ponendo l'obiettivo sulla qualità alimentare, sulla salubrità e sulla sicurezza, e con la gestione di scadenze ed adempimenti alle normative vigenti.

L'H.A.C.C.P. previene i rischi di contaminazione alimentare ed è fondato sul controllo sistematico dei punti di lavorazione degli alimenti ove ci sia un potenziale pericolo di contaminazione, sia di natura biologica che chimica o fisica; analizza i possibili pericoli verificabili in tutte le fasi del processo produttivo e successive, monitorando tutta la filiera di produzione e distribuzione.



Attività interessate

Sono tenute ad adottare un Sistema H.A.C.C.P. tutte le Aziende che operano nel settore alimentare (*operatori della ristorazione, bar/pasticcerie, rivendite alimentari/ortofrutta, salumerie, gastronomie, macellerie, pescherie, panifici, case di riposo, residenze, scuole, mense, comunità, ecc.*).

In pratica, tutti i soggetti coinvolti e interessati alla produzione primaria di un alimento, alla sua preparazione, trasformazione, manipolazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, vendita, fornitura, somministrazione al consumatore finale.

alimenti