

## HACCP e igiene



Una corretta igiene alimentare è la condizione necessaria affinché il consumo di alimenti e bevande non costituisca veicolo per l'introduzione di microorganismi dannosi o sostanze inquinanti costituendo un pericolo per la salute.

Per garantire tale risultato, tutti i soggetti coinvolti nella filiera alimentare (dai produttori ai rivenditori finali) sono chiamati a rispettare specifiche normative e principalmente il Reg. 852/04, il D.Lgs 178/02 e D.Lgs 155/97 ora D. Lgs

193/07.

S.C.A.I s.r.l offre un servizio di consulenza ed assistenza a tutte le aziende tenute a rispettare il Regolamento CE 852/04 attraverso:

- Stesura dei manuali di Autocontrollo e relative schede di monitoraggio
- Audit di verifica della corretta applicazione delle procedure operative e di monitoraggio
- Verifica della conformità del prodotto e servizio offerto mediante analisi microbiologiche, chimiche e fisiche
- Formazione continua del personale.

## Creazione Manuale di Autocontrollo- Sistema HACCP

Stesura manuali autocontrollo alimentare come previsti dal Reg. CE 852/04 e d.Lgs 193/07 basati sui sette principi dell' H.A.C.C.P prevedono le seguenti attività:

- Analisi dei Pericoli
- Individuazione dei Punti Critici e dei Processi Produttivi in cui sono presenti dei rischi (CCP)
- Valutazione e Definizione dei valori limite entro cui ogni CCP può ritenersi accettabile
- Progettazione di un sistema di monitoraggio dei CCP
- Definizione delle azioni da intraprendere in caso di mancato controllo di un CCP
- Elaborazione di un piano di monitoraggio dell'efficacia del sistema HACCP
- Definizione della documentazione di sistema
- Creazione delle schede specifiche per effettuare correttamente l'autocontrollo

## Corso di formazione per Addetti al Settore Alimentare (HACCP)

La L.R. 33 del 30/12/09 ha abolito l'obbligo, per gli addetti al settore alimentare, di frequentare specifici corsi di formazione a cadenza biennale sostitutivi del libretto sanitario.

Ai sensi del Regolamento CE 852/04 resta comunque obbligatoria la formazione continua degli alimentaristi attraverso la partecipazione a periodici corsi di formazione.

**Per conoscere il calendario dei prossimi corsi [CLICCA QUI](#)**