



L'**HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points), letteralmente «Analisi del Pericolo e Controllo dei Punti Critici») 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.



SFiA

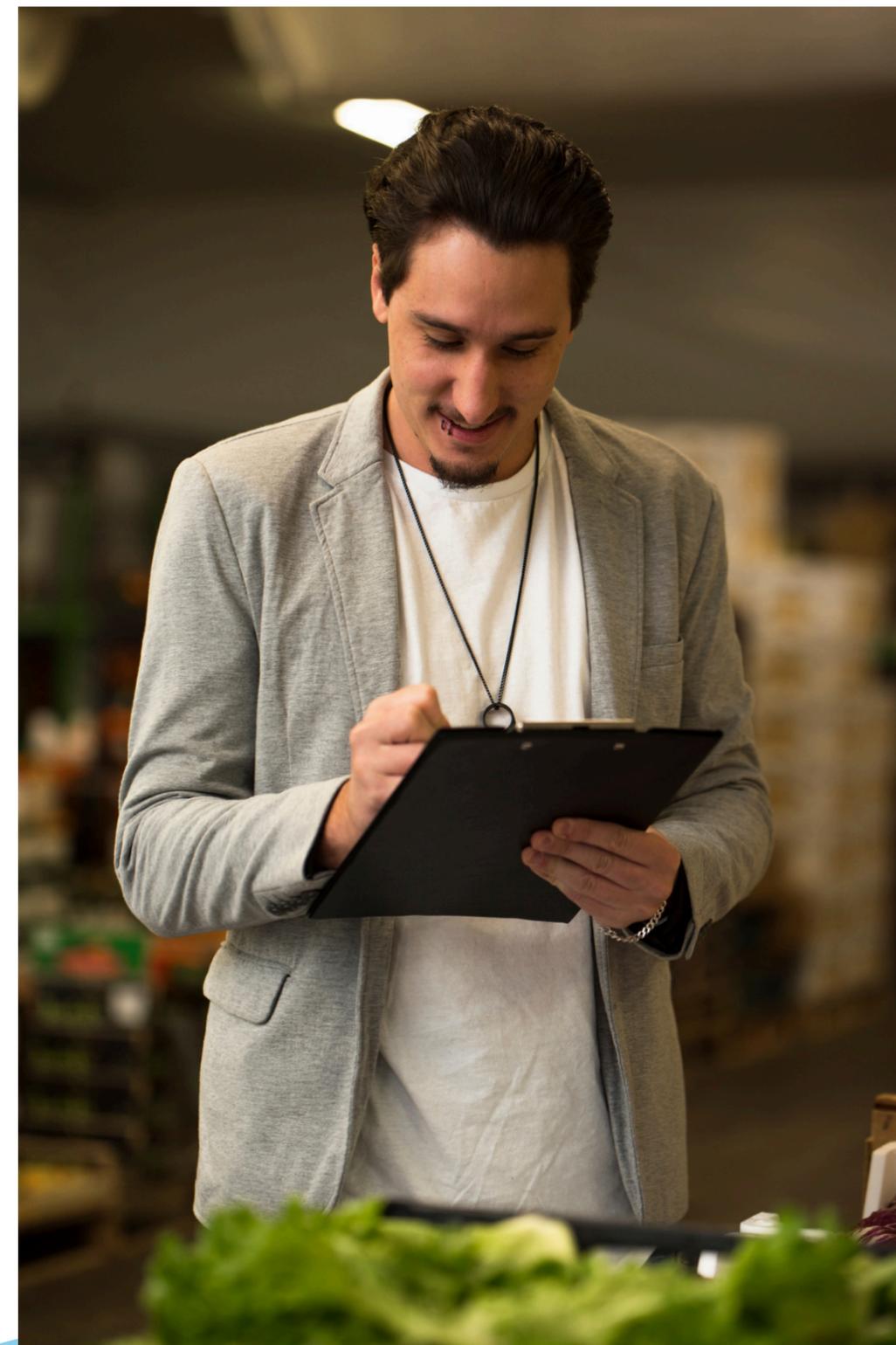
SONO TENUTI PER LEGGE A DOTARSI DI UN SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP TUTTE LE AZIENDE CHE OPERANO:

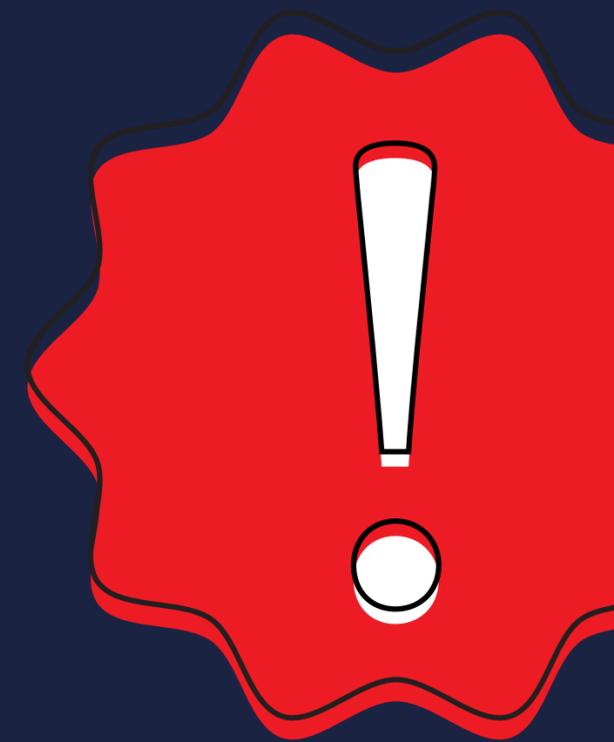
Nella produzione primaria di un alimento/bevanda.

Nella preparazione, trasformazione, manipolazione, somministrazione di alimenti e bevande.

Nella semplice vendita, trasporto o stoccaggio di alimenti o bevande destinati al consumo umano.

BAR, RISTORANTI, ALBERGHI, MENSE, AZIENDE DI PRODUZIONI AGRICOLA, AZIENDE DI PESCA, AZIENDE DI ALLEVAMENTO, NEGOZI DI ALIMENTARI, SUPERMERCATI, TABACCAI, FARMACIE, SOCIETÀ DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI, ECC, ECC





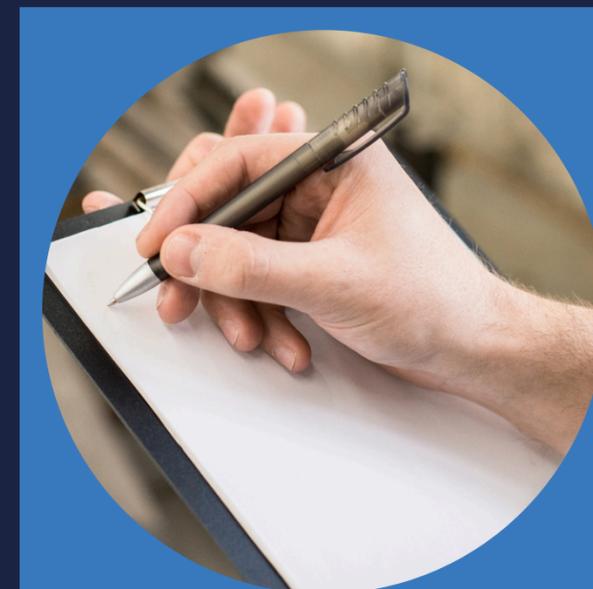
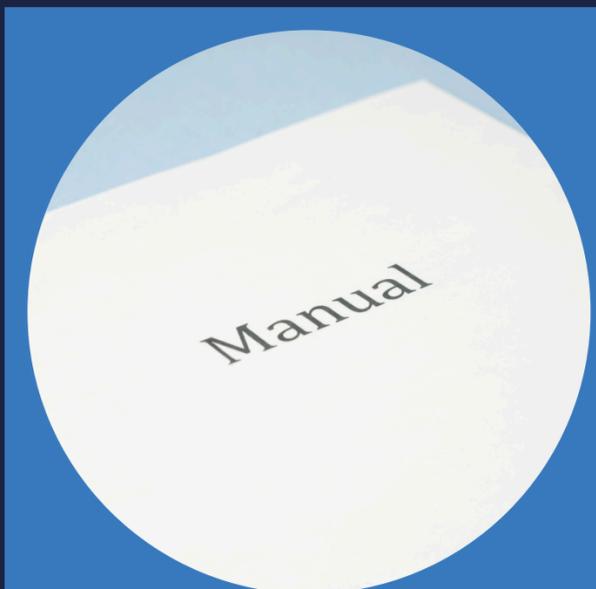
OGNI AZIENDA, PER RISPETTARE LA NORMATIVA E NON RISCHIARE SANZIONI O CHIUSURE IMPOSTE DALLE AUTORITÀ COMPETENTI DEVE PROVVEDERE A:

1 Individuazione del responsabile o della squadra HACCP

2 Realizzazione del manuale di autocontrollo

3 Formazione del personale

4 Monitoraggio e registrazione dei controlli



1 Individuazione del responsabile o della squadra HACCP



Ogni azienda deve necessariamente individuare tra il proprio personale o tra collaboratori esterni un responsabile del sistema HACCP ed una eventuale squadra di persone che collabori con lui per garantire la correttezza delle procedure igieniche e sanitarie adottate.

Questa squadra nei casi più semplici di Bar e Ristoranti può essere anche solo composta da un Responsabile HACCP e una serie di Addetti alle singole lavorazioni. Nei casi di aziende più complesse invece la squadra HACCP può avere figure e compiti intermedi. La Squadra va indicata nel Manuale HACCP obbligatorio.

2 Realizzazione del manuale di autocontrollo



Ogni azienda deve necessariamente individuare tra il proprio personale o tra collaboratori esterni un responsabile del sistema HACCP ed una eventuale squadra di persone che collabori con lui per garantire la correttezza delle procedure igieniche e sanitarie adottate. Questa squadra nei casi più semplici di Bar e Ristoranti può essere anche solo composta da un Responsabile HACCP e una serie di Addetti alle singole lavorazioni. Nei casi di aziende più complesse invece la squadra HACCP può avere figure e compiti intermedi. La Squadra va indicata nel Manuale HACCP obbligatorio.

3 Formazione del personale



È importante ricordare che ogni azienda ha l'obbligo di provvedere alla formazione del proprio personale sia in termini di sicurezza, sia in termini di HACCP ed igiene alimentare, ogni persona che manipola cibo o bevande destinate al consumo umano deve aver frequentato un apposito corso di formazione, altrimenti l'azienda è sanzionabile da parte dell'ASL competente.

4 Monitoraggio e registrazione dei controlli



Ogni azienda deve tenere monitorate le proprie procedure e provvedere a registrare sul manuale HACCP i controlli periodici che effettua, se il Datore di Lavoro non effettua i controlli e le registrazioni periodiche è sanzionabile da parte dell'ASL competente

**Non perdere l'occasione
di mettere in regola la
tua azienda.**

Da oggi con SFIA puoi
farlo in maniere
semplice, efficace,
veloce ed economica.

Ti forniremo infatti tutta
la consulenza e la
formazione per non
rischiare più di incorrere
in sanzioni o chiusure
della tua attività.

www.sfia.it

info@sfia.it

[079.9144600-02](tel:079.9144600-02)



SFIA **OGNI AZIENDA,
UNA SOLUZIONE.
OGNI PERSONA,
UN FUTURO.**