

Piani di autocontrollo e HACCP



CHE COS'È

L'HACCP (**Hazard Analysis and Critical Control Points**) è un sistema che permette agli Operatori del Settore Alimentare (OSA) di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Per prevenire l'insorgere di problemi igienici e/o sanitari, il sistema permette di monitorare l'applicazione delle corrette norme durante le fasi di produzione, manipolazione e vendita di alimenti da parte degli addetti (cuochi, camerieri, sommelier, baristi, addetti alla produzione e al confezionamento). L'autocontrollo, all'interno del sistema HACCP, riguarda la responsabilità degli Operatori del Settore Alimentare in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e prevede l'obbligo, a qualunque livello all'interno della filiera, di controllare le proprie produzioni.

Per implementare un corretto autocontrollo del sistema HACCP è opportuno redigere uno specifico manuale, al cui interno sono presenti tutte le azioni e le verifiche da compiere per gestire nel modo più corretto la produzione, somministrazione e vendita di tutti gli alimenti.

PUNTI CHIAVE

- **Individuazione** dei pericoli e analisi dei rischi
- **Individuazione** dei CCP (punti di controllo critici)
- **Definizione** dei limiti critici
- **Definizione** delle attività di monitoraggio
- **Definizione** delle azioni correttive
- **Definizione** delle attività di verifica
- **Gestione** della documentazione

I NOSTRI SERVIZI

- **Supportiamo** le imprese nell'implementazione e applicazione del Manuale di Autocontrollo HACCP
- **Collaboriamo** con laboratori accreditati per il prelievo e l'analisi di campioni
- **Affianchiamo** le aziende nei rapporti con le autorità competenti
- **Organizziamo** corsi di formazione in materia di igiene e sicurezza degli alimenti (Ex. Libretto sanitario)

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

www.acons.it/contatti

Email info@acons.it