

**Consulenza in materia di Igiene Alimenti (HACCP)**

**SISTEMA DI AUTOCONTROLLO**

- Analisi aziendale in base alla normativa vigente in materia di tutela igienico sanitaria degli alimenti e delle bevande
- Valutazione del rispetto del codice delle buone pratiche di fabbricazione GMP (Goodmanufacturingpractices)
- Realizzazione di un sistema di autocontrollo, stesura di procedure ed istruzioni operative conformi ai principi della metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System)
- Attività di formazione sulle tematiche inerenti l'igiene delle produzioni alimentari
- Supporto nell'individuazione delle figure responsabili previste dal sistema HACCP (Responsabile del piano di autocontrollo, gruppo di lavoro)
- Attività di assistenza nell'applicazione del sistema di autocontrollo
- Verifiche e modifiche periodiche del sistema di autocontrollo, delle procedure ed istruzioni operative
- Attività di programmazione ed esecuzione dei controlli analitici periodici (analisi microbiologiche, merceologiche e chimiche sugli alimenti, tamponi ambientali sulle superfici di lavoro e attrezzature)
- Aspetti legislativi inerenti la produzione alimentare specifica consulenza e implementazione del sistema;



**FORMAZIONE HACCP**

- Corso di formazione Alimentarista addetti di rischio 1 (che non manipolano gli alimenti come ad es. i camerieri) - validità triennale;
- Corso di formazione Alimentarista addetti di rischio 2, (che manipolano gli alimenti come ad es. i cuochi) - validità triennale;
- Corso di formazione Alimentarista addetti di rischio 3, (titolare / responsabile azienda) - validità triennale;