



HACCP

*Gestione della sicurezza alimentare
per la protezione dei consumatori*



Il **sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** è un metodo riconosciuto a livello mondiale per l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici nelle filiere alimentari. È obbligatorio per le aziende del settore alimentare e consente di identificare, valutare e prevenire i rischi legati alla sicurezza degli alimenti.

L'adozione del sistema HACCP assicura la conformità alle normative, migliora la gestione della sicurezza alimentare e protegge la salute dei consumatori.

L'obbligo di adozione di sistemi HACCP è previsto dal Regolamento UE 853/04.

I SERVIZI PRINCIPALI

PROGEST SRL offre supporto completo per l'implementazione e il mantenimento del sistema HACCP, aiutandoti a garantire la conformità normativa e a migliorare i tuoi processi produttivi.

Cosa fa per le aziende:

- ❖ **Analisi preliminare e valutazione dei rischi:** Identifica e valuta i pericoli potenziali lungo tutta la catena di produzione e distribuzione degli alimenti.
- ❖ **Sviluppo e implementazione del Manuale di Autocontrollo (piano HACCP):** Ti affianca nella creazione di un Manuale HACCP su misura che identifichi i punti critici di controllo e le misure di prevenzione necessarie, seguendo i principi HACCP stabiliti dal Codex Alimentarius.
- ❖ **Formazione del personale:** Offre corsi di formazione per garantire che il tuo team comprenda e applichi correttamente i principi del sistema HACCP.
- ❖ **Documentazione e supporto operativo:** Ti aiuta nella stesura della documentazione richiesta e nell'implementazione pratica del piano HACCP.
- ❖ **Monitoraggio e verifica:** Fornisce supporto per il monitoraggio continuo e la verifica dei punti critici di controllo per assicurare la conformità e l'efficacia del sistema.
- ❖ **Assistenza durante le ispezioni:** Supporta la tua azienda nella preparazione e gestione delle ispezioni da parte delle autorità sanitarie.

A CHI SI APPLICA

- ❖ **Aziende di produzione e trasformazione di alimenti e bevande:** per il trattamento, la lavorazione e il confezionamento di alimenti e bevande.
- ❖ **Ristoranti e servizi di catering:** che devono gestire i rischi legati alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.
- ❖ **Supermercati e rivenditori alimentari:** che offrono per la vendita prodotti sfusi, preincartati e/o preconfezionati nel rispetto della catena del freddo e/o a temperatura ambiente.
- ❖ **Aziende di logistica e trasporto:** che movimentano prodotti alimentari e necessitano di garantire la sicurezza lungo la catena di fornitura.
- ❖

I BENEFICI PER LA TUA ORGANIZZAZIONE

- ❖ **Conformità normativa:** Garantisce il rispetto delle leggi e dei regolamenti sulla sicurezza alimentare, riducendo il rischio di sanzioni.
- ❖ **Prevenzione dei rischi:** Migliora la gestione dei rischi, prevenendo potenziali pericoli per la salute pubblica.
- ❖ **Aumento della fiducia dei consumatori:** Dimostra l'impegno della tua azienda per la sicurezza e la qualità degli alimenti.
- ❖ **Ottimizzazione dei processi produttivi:** Aiuta a individuare e correggere inefficienze, migliorando la qualità e la sicurezza dei prodotti.

Contatta PROGEST SRL per una consulenza personalizzata e scopri come può supportarti nell'implementazione del sistema HACCP, garantendo sicurezza e qualità nei tuoi processi alimentari.

PROGEST SRL, il partner di fiducia per la sicurezza alimentare e la conformità normativa!