

Il sistema HACCP FACILE



LE SOLUZIONI DI CONFARTIGIANATO
PER GESTIRE LA TUA ATTIVITÀ
STANDO IN REGOLA CON
LE NORME IGIENICO SANITARIE

Confartigianato sa quanti dubbi e quante difficoltà l'attuazione della normativa può generare negli esercenti. Per questo è nato il sistema HACCP FACILE, un insieme di strumenti e servizi altamente qualificati, che Confartigianato ha pensato e realizzato per adattarsi alla necessità dei diversi operatori del settore alimentare.

Il sistema HACCP FACILE fornisce un servizio di assistenza completo per quanto riguarda la messa in atto delle procedure di controllo indicate dalla legge. In particolare, il pacchetto offerto comprende l'organizzazione dei corsi, l'individuazione del responsabile HACCP della struttura, i sopralluoghi, la redazione del Manuale di Autocontrollo e le visite periodiche di controllo, ambientali e del prodotto.

Pizzeria

Ristorante

Alimentari

Macelleria

Panificio

Gastronomia

Pastificio

Gelateria

BAR

Pasticceria

Frutta e Verdura

Confartigianato Taranto
INFORMAZIONI
099.336775
www.confartigianato.ta.it

IL MANUALE HACCP

Il manuale di autocontrollo redatto secondo i principi dell'HACCP, contiene le procedure personalizzate che ogni azienda deve attuare riguardo a selezione delle materie prime, pulizia e disinfezione di locali e attrezzature, gestione dei rifiuti, igiene personale e tutto ciò che garantisce la qualità del prodotto finito e del servizio di somministrazione .

Le fasi di realizzazione

- ◆ Individuazione del responsabile HACCP della struttura
- ◆ Sopralluogo presso la struttura interessata al progetto atto a verificare il lay-out e le attrezzature
- ◆ Raccolta dati tecnico-operativi, mediante interviste al personale operante nella struttura, utili per la predisposizione del manuale

Redazione del Manuale Aziendale Interno di Autocontrollo secondo i principi dell'HACCP comprende:

- ◆ Analisi dei pericoli associati d ogni fase del processo;
- ◆ Definizione dei punti critici di controllo (CCP);
- ◆ Definizione dei limiti critici;
- ◆ Sistemi di monitoraggio delle procedure;
- ◆ Il trattamento delle non conformità;
- ◆ Definizione delle procedure di verifica;
- ◆ Definizione del sistema di gestione della documentazione

Consegna del Manuale di Autocontrollo



MANUALE HACCP

€ 150 (oltre IVA)

*Il costo è riferito alle tante attività con complessità minori.
Per le grandi aziende sarà offerto un preventivo
personalizzato altrettanto conveniente*

LE ANALISI DI LABORATORIO

Il titolare dell'attività richiede, in base ai principi dell'autocontrollo, le analisi microbiologiche di laboratorio per verificare che la carica batterica sia entro la norma.

Le analisi si effettuano sia sulle attrezzature e sui locali dell'esercizio, sia, nel caso di preparazione di alimenti, sul prodotto finito e cucinato.

Il controllo si estende anche alle acque, in particolare se viene utilizzato un sistema di accumulo o addolcimento.



Tamponi di superficie

Tipo di controllo:	Microbiologico (n. 2 ceppi microbici)
Parametri:	CMT - Carica batterica totale eventuali patogeni
Metodo:	Tamponi
Prelievo ns. carico:	SI

Analisi microbiologiche su prodotti finiti

Matrice:	Prodotto finito
Tipo di controllo:	Microbiologico e chimico (n. 3 ceppi microbici)
Metodo:	Prelievo di campioni
Parametri:	Minimo 3 parametri di conformità
Prelievo ns. carico:	SI

Per informazioni su
HACCP FACILE contatta:

Confartigianato

Via C. Battisti n. 135

Taranto - Tel.099.336775

confartigianato.ta@libero.it

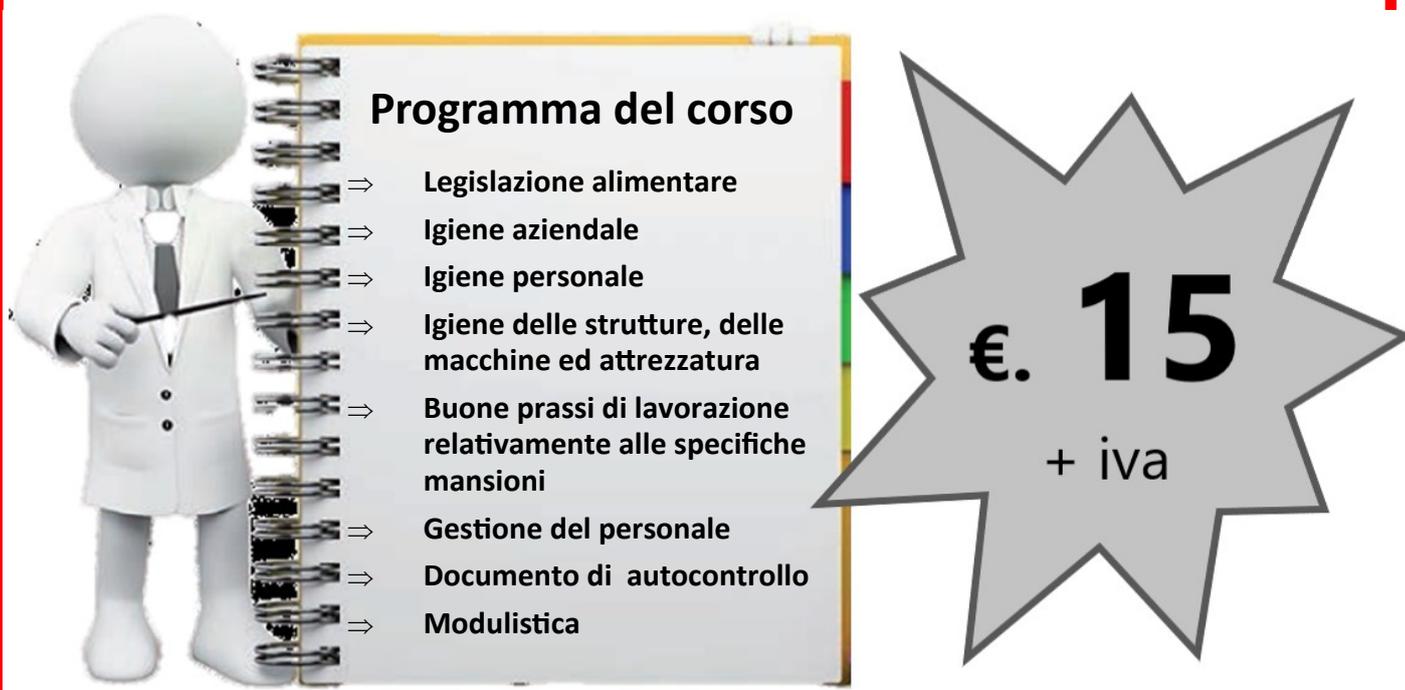
Tamponi di superficie	€. 25 più IVA a campione
Analisi microbiologiche su prodotti finiti	€. 60 più IVA a campione
Analisi microbiologiche su prodotto finito su n. 5 aliquote/campioni (REG.CE 2073/05)	€. 200 più IVA (n. 5 campioni)
Analisi <u>batteriologica</u> su acque destinata al consumo umano	€. 75 più IVA a campione
Analisi <u>chimico-batteriologica</u> su acqua destinata al consumo umano	€. 110 più IVA a campione

IL CORSO SOSTITUTIVO DELL'EX LIBRETTO SANITARIO (ALIMENTARISTI)

È stato abrogato il **libretto sanitario** per quanti manipolano alimenti, siano essi titolari di attività che dipendenti. Tale adempimento è stato **sostituito dall'obbligo di sostenere un corso di formazione** in materia di igiene degli alimenti (HACCP) al termine del quale viene rilasciato ai partecipanti il relativo **attestato valido su tutto il territorio nazionale**.

La legge pone a carico del datore di lavoro l'onere della formazione e dell'aggiornamento del personale dipendente ed il mancato attestato di frequenza al corso, sarà punito con **sanzioni amministrative** che vanno da 250 a 1000 €.

La durata del corso è di 4 ore e si sviluppa in una giornata.



Programma del corso

- ⇒ Legislazione alimentare
- ⇒ Igiene aziendale
- ⇒ Igiene personale
- ⇒ Igiene delle strutture, delle macchine ed attrezzatura
- ⇒ Buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni
- ⇒ Gestione del personale
- ⇒ Documento di autocontrollo
- ⇒ Modulistica

€. 15
+ iva

IL CORSO DI FORMAZIONE HACCP

€. 20
+ iva

Il modo migliore per orientarsi tra le mille difficoltà poste dalla normativa HACCP è quello di frequentare il **corso di formazione HACCP, previsto dalla legge**, che fornisce una preparazione approfondita in materia igienico sanitaria e, in modo particolare sulla metodologia HACCP e su quanto previsto dal REG. CE 852/04 e dal REG. CE 178/02. La durata del corso è di **6 ore** ed a tutti i partecipanti verrà fornito il materiale didattico. Al termine del corso verrà rilasciato l'**attestato di partecipazione**.