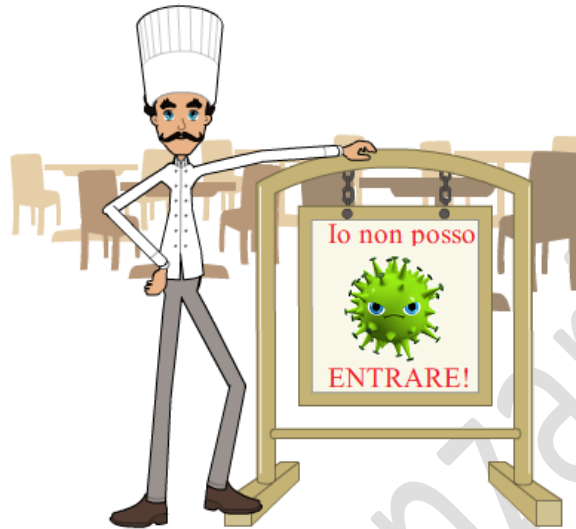


PROGRAMMA SAFETY BASE

Implementazione procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP per la sicurezza alimentare e per la gestione del rischio di contaminazione da COVID 19



- ✓ 1 anno di consulenza
- ✓ Manuale HACCP
- ✓ Formazione HACCP
- ✓ Addestramento del personale
- ✓ 1 sopralluogo di verifica durante l'anno
- ✓ Assistenza telefonica 5/7

€ 400,00 primo anno

(rinnovo dal secondo € 200,00)

LA CONSULENZA

ATTIVITÀ PRELIMINARE

- ✓ Valutazione stato dell'attività con la verifica della documentazione in essere
- ✓ Sopralluogo ambienti di lavoro
- ✓ Studio e analisi dei processi produttivi e definizione dei CCP
- ✓ **Addestramento personale**
 - Gestione mansioni e responsabilità
 - Gestione e fasi di intervento del controllo ufficiale (ASL – NAS)
 - Corretta gestione del sistema HACCP
 - Buone pratiche igieniche e di conservazione degli alimenti
 - Comunicazione al consumatore
 - Gestione allergeni
 - Procedure di contrasto al COVID19

IMPLEMENTAZIONE DOCUMENTI

- ✓ Valutazione dei rischi come previsto dal Reg CE 852/04:
- ✓ Redazione del Manuale di autocontrollo HACCP.
- ✓ Piano di miglioramento con monitoraggio delle attività

FORMAZIONE

- ✓ HACCP con attestato riconosciuto a livello nazionale

CONSULENZA

- ✓ N° 1 sopralluogo annuo presso le sedi operative*
- ✓ Aggiornamento Manuale HACCP in caso di mutamenti e variazioni
- ✓ Implementazione nuovi documenti
- ✓ Monitoraggio procedure di miglioramento e di aggiornamento formazione
- ✓ **Scritti difensivi o audizione, ai fini di ricorso per sanzioni amministrative, presso gli enti competenti (Legge 689/81- Dlgs 193/07)**

*Nel nostro servizio di consulenza per la sicurezza alimentare, HACCP, sono previste delle visite di controllo per la verifica della corretta applicazione delle procedure previste dal sistema HACCP nonché il mantenimento dei requisiti igienico sanitari previsti per legge e il rispetto delle buone norme di lavorazione. A seguito di ogni verifica è redatta una check list che ricapitola gli argomenti visti e le eventuali azioni da intraprendere. In base alla complessità dell'azienda il nostro servizio di verifica per la sicurezza alimentare sarà calibrato e concordato al fine di soddisfare l'azienda stessa, i loro clienti, e l'autorità competente.

IL MANUALE

Il manuale di autocontrollo racchiude le procedure messe in atto nel vostro ciclo di produzione al fine di contenere le possibilità di contaminazione degli alimenti e degli ambienti.

È UNICO E PERSONALIZZATO PER OGNI CONTESTO PRODUTTIVO

Attuare le corrette procedure HACCP non è solo un dovere, è un'opportunità commerciale.

Le misure di sicurezza per gli alimenti unite alla corretta comunicazione verso il consumatore e l'addestramento del personale, aiutano a lavorare meglio, più sicuri e ...alla fine... a risparmiare denaro



L'ADDESTRAMENTO

Addestrare il vostro personale significa fornirgli gli strumenti per relazionarsi con gli organismi di controllo ufficiale. In poche parole, non si tratta solo di conoscere le procedure, ma anche di saperle illustrare e di saper rispondere a qualsiasi domanda o obiezione posta dagli ufficiali di controllo.

II PROGRAMMA SAFETY BASE

di #IoCucinoSenzaRischi

è la soluzione migliore per piccole attività del settore alimentare

Vedi le altre soluzioni

