



HACCP

PROTOCOLLO DI SICUREZZA ALIMENTARE

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Il **sistema di Autocontrollo**, comunemente noto ma impropriamente come HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), è un requisito indispensabile per le attività legate al settore alimentare. Questo documento è fondamentale per assicurare la sicurezza degli alimenti dal punto di vista microbiologico e chimico, prevenendo alterazioni e rischi di tossinfezioni. È rivolto a tutti gli operatori del settore alimentare che si occupano di produzione, trasporto, conservazione, manipolazione e somministrazione di alimenti.

Il manuale di autocontrollo deve essere **sempre aggiornato**: ciò include modifiche nell'organico come nuove assunzioni o licenziamenti, l'introduzione di attrezzature o macchinari, o l'implementazione di nuovi processi produttivi.

Anche se il documento non scade, si raccomanda di rivederlo e aggiornarlo almeno una volta all'anno per assicurare la sua efficacia e conformità alle normative vigenti.

CORSI DI FORMAZIONE SPECIFICI

Ogni regione in Italia stabilisce autonomamente le proprie norme in materia di sicurezza alimentare, perciò la validità e i requisiti dei corsi per addetti ai lavori alimentari variano. In Campania, ad esempio, i corsi per alimentaristi hanno una validità triennale e si categorizzano in:

- 1. Responsabili delle industrie alimentari – Livello 3**
- 2. Addetti di livello di rischio 2:** Questa categoria include professionisti come cuochi, personale di ristorazione collettiva, scolastica o aziendale, pasticciere, gelatieri nella produzione, addetti alla gastronomia (produzione e vendita), etc.
- 3. Addetti di livello di rischio 1:** Comprende baristi, panettieri, pizzaioli, addetti alla distribuzione e porzionamento di pasti in strutture socio-assistenziali e addetti alla vendita di alimenti sfusi o generi alimentari, inclusi ortofrutta.

Per **avviare un'attività alimentare**, il titolare deve rispettare i criteri del D.Lgs. 59/2010: diploma alberghiero, esperienza di 2 anni in 5 nel settore, o laurea in campi legati a vendita e somministrazione di alimenti. Se non si soddisfa almeno uno di questi criteri, il titolare deve conseguire la qualifica **SMA SAB**, ovvero un corso di formazione specifico che autorizzi l'apertura dell'attività.



ALLEGATI AL MANUALE DI AUTOCONTROLLO

In allegato ad ogni manuale HACCP troviamo:

- Schede di controllo delle temperature;
- Schede di controllo della sanificazione e pulizia;
- Schede di controllo di animali infestanti;
- Scheda dichiarazione conformità sistema HACCP;
- Scheda rapporto di non conformità;
- Scheda trimestrale di controllo infestanti;
- Scheda allergeni (vendita);
- Scheda allergeni (somministrazione);
- Scheda identificazione fornitori;
- Scheda identificazione delle singole forniture;
- Scheda ritiro e richiamo;
- Scheda conservabilità delle produzioni aziendali;
- Schede di produzione e scheda di validazione cottura (obbligatorie per tutte le attività che preparano alimenti come macellai, fast food, salumerie, etc.).



SANZIONI

Le sanzioni sono sia **penali** che **amministrative** e vanno da un minimo di € 500 a € 30.000.

Per il penale dipende dal reato commesso partono da 3 mesi fino a 12 mesi di reclusione.



LA NOSTRA PROPOSTA

Vuoi essere in regola con l'HACCP? Qualifica Group è la scelta giusta!

Nel corso degli anni, abbiamo aiutato numerose aziende a conformarsi alle normative dell'HACCP.

I nostri consulenti esperti e efficienti prepareranno la documentazione necessaria, come il manuale di autocontrollo e schede di controllo, personalizzata per le tue esigenze specifiche, evitando sanzioni e migliorando la sicurezza alimentare della tua attività attraverso una consulenza **"mirata"**.