

VERIFICA SE LA TUA AZIENDA E' IN REGOLA con il piano di autocontrollo

HACCP

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

Il Piano di Autocontrollo è composto da due parti (Regolamento CE n. 852/2004):

- Il Manuale di Autocontrollo Haccp;
- Le Schede di Autocontrollo Haccp;

Soggetti obbligati:

Il Piano di Autocontrollo Haccp è obbligatorio per tutte le aziende che operano nel settore alimentare che si suddividono in 3 grandi categorie in base alla tipologia di attività:

- **Preparazione, Produzione e Confezionamento;** (macellerie, panifici, laboratori alimentari ecc)
- **Trasporto, Deposito, Stoccaggio e Distribuzione;** (distributori automatici, magazzini, trasporto alimenti ecc)
- **Commercio, Somministrazione e Vendita;** (Bar, supermercati, banco frutta ecc).

Chi deve redigere il Manuale:

- Il Manuale Haccp deve essere redatto da consulenti esperti in sicurezza alimentare e deve essere fatto su misura per ogni attività.

Le schede di Autocontrollo

Il titolare (o il responsabile per la sicurezza da lui designato), provvede periodicamente alla compilazione delle schede e alla verifica della regolarità dei parametri come la temperatura dei sistemi di refrigerazione, la sanificazione degli ambienti, l'elenco fornitori, le procedure per la gestione degli allergeni o dei pasti per celiaci.

SANZIONE:

da 1.000,00 € a 6.000,00 €