



S.I.S.S.I. s.r.l.

Servizi Integrati per la Salute, la Sicurezza e l'Impiantistica
R.E.A. (LODI) N. 144 52 13 - Reg. Imp. Lodi n. 20192/1997
Cap. Sociale: 25.250,00. Euro i.v. - c.f. e p.iva.: 12009480158
Sede Legale: Via S. Fereolo 24 - 26900 LODI
Tel - Fax 0371 35457
e-mail: sissisrl@interfree.it - www.sissisrl.it

SERVIZI DI CONSULENZA OFFERTI ALLE AZIENDE

Azienda con sistema qualità
UNI EN ISO 9001:2008
certificato da:



N° certificato 18147-2007-AQ-MIL-SINCERT

**AZIENDA ACCREDITATA DALLA
REGIONE LOMBARDIA
N. ISCRIZIONE 0181 DEL 01/08/2008
SEZIONE B
ALBO REGIONALE DEGLI OPERATORI
ACCREDITATI PER I SERVIZI DI
ISTRUZIONE E FORMAZIONE
PROFESSIONALE**

IGIENE DEGLI ALIMENTI

PREMESSA

Le qualità igienico-sanitarie, come pure le caratteristiche organolettiche sono requisiti fondamentali perché un alimento possa essere utilizzato dall'uomo per il suo sostentamento. Produrre alimenti che non rispondono a questi requisiti oltre a rappresentare un pericolo per la salute umana costituisce anche un danno economico e di immagine per il produttore.

Garantire prodotti ottimali dal punto di vista igienico Sanitario è l'obiettivo principale di un'ampia legislazione in cui si inserisce il cosiddetto "Pacchetto igiene" facente parte un insieme di Regolamenti (CE) 852,853,854 e 822 del 2004 fino ad arrivare al D. Lgs. 193 del 2007.

Tra le cose più importanti si prevede l'applicazione di un sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical control point) razionale e moderno per il controllo igienico di tutte le fasi di produzione degli alimenti. Tale sistema si basa su principi fondamentali che permettono l'individuazione delle fasi o dei singoli passaggi il cui controllo (CCP, punti critici di controllo) permette di eliminare un eventuale rischio per l'alimento di tipi biologico, chimico o fisico.

Il sistema di autocontrollo HACCP offre i seguenti vantaggi:

- è applicabile in ogni punto delle linee alimentari (dalle industrie di produzione, trasformazione e conservazione, fino alla ristorazione collettiva e alla produzione artigianale)
- è utilizzabile non solo per controllare la salubrità degli alimenti prodotti, ma anche per qualsiasi carattere di qualità degli alimenti
- è strumento integrabile con i sistemi di gestione qualità della serie UNI EN ISO 9000.

SERVIZI OFFERTI

- Analisi aziendale in base alla normativa vigente in materia di tutela igienico sanitaria degli alimenti e delle bevande
- Valutazione del rispetto del codice delle buone pratiche di fabbricazione GMP (Good manufacturing practices)
- Realizzazione di un sistema di autocontrollo, stesura di procedure ed istruzioni operative conformi ai principi della metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System)
- Attività di formazione sulle tematiche inerenti l'igiene delle produzioni alimentari
- Supporto nell'individuazione delle figure responsabili previste dal sistema HACCP (Responsabile del piano di autocontrollo, gruppo di lavoro)
- Attività di assistenza nell'applicazione del sistema di autocontrollo
- Verifiche e modifiche periodiche del sistema di autocontrollo, delle procedure ed istruzioni operative
- Attività di programmazione ed esecuzione dei controlli analitici periodici (analisi microbiologiche, merceologiche e chimiche sugli alimenti, tamponi ambientali sulle superfici di lavoro e attrezzature)
- Aspetti legislativi inerenti la produzione alimentare specifica

