

HO BISOGNO DI  
**SICUREZZA  
E AMBIENTE**

# AUTOCONTROLLO **HACCP**

VADEMECUM PER LE AZIENDE **DEL SETTORE ALIMENTARE**



# Garantire la salubrità delle preparazioni alimentari tramite il controllo del processo produttivo in ogni sua fase

**L'autocontrollo è obbligatorio** per tutti gli operatori che, a qualunque livello, siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare. L'**HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** è lo strumento necessario all'applicazione sistematica e razionale dell'autocontrollo alimentare ed igienico sia a livello industriale che artigianale.

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs. 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal **Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari; le **sanzioni** di quest'ultimo Regolamento sono stabilite dal **D. Lgs. 193/2007**.

Il piano di autocontrollo deve essere **applicabile e applicato**, al fine di prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che esse si verifichino e deve prevederne le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi.

## Attività soggette



Ristoranti, Pizzerie e Tavole calde



Supermercati e Negozi alimentari



Ristorazione collettiva e catering



Panifici



Mense aziendali e scolastiche



Oleifici



Self-service e Fast food



Autotrasporti alimentari



Bar, Pub e Paninoteche



Alberghi e case di riposo



Gelaterie e Pasticcerie



Macellerie e pescherie

Assistenza nello sviluppo di un **SISTEMA DI ASSICURAZIONE E CONTROLLO DELLA QUALITÀ**, ai sensi del regolamento ce n 2023/2006 e s.m.i. sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.



## 1. Consulenza tecnica

nella definizione dei requisiti igienico-sanitari degli ambienti di lavoro.



## 2. Elaborazione del manuale

di Autocontrollo comprendente l'analisi dei pericoli, delle criticità associate ad ogni fase del processo produttivo e degli interventi di miglioramento.



**I nostri servizi**



## 4. Assistenza e analisi microbiologiche

nel caso di controlli da parte degli Enti ispettivi ed assistenza continuativa e supporto per il mantenimento e aggiornamento del piano di Autocontrollo



## 3. Formazione

per il personale operante nel settore alimentare con rilascio di attestato di frequenza (Corso Ex Libretto Sanitario).

HO BISOGNO DI  
**SICUREZZA  
E AMBIENTE**

SCOPRI TUTTI GLI **ALTRI SERVIZI** CHE POSSONO INTERESSARE ALLA TUA AZIENDA  
EMISSIONI IN ATMOSFERA | AUDIT ENERGETICO E CERTIFICAZIONE | RIFIUTI, SISTRI, MUD, TARI  
ANALISI LABORATORIO | CONAI | AMIANTO  
SISTEMA DI GESTIONE AZIENDALE (UNI EN ISO 9001, 14001, 50001)  
MEDICINA DEL LAVORO | IMPATTO ACUSTICO | DVR | SCIA

Le risposte  
ai bisogni  
di tutti i giorni  
in un click

HO BISOGNO DI  
**EXPORT**

HO BISOGNO DI  
**CREDITO**

HO BISOGNO DI  
**CONSULENZA  
FISCALE**

HO BISOGNO DI  
**ENERGIA**

HO BISOGNO DI  
**AVVIARE  
UN'IMPRESA**

HO BISOGNO DI  
**INNOVAZIONE**

HO BISOGNO DI  
**CONSULENZA  
LAVORO**

HO BISOGNO DI  
**FORMAZIONE**

HO BISOGNO DI  
**ASSISTENZA  
SANITARIA**



**C.A.F. Artser srl - Servizio Ambiente e Sicurezza**

Confartigianato Imprese Varese - Via Milano, 5 (Varese)

Tel. 0332 256357 - 0332 256111 - [ambiente@asarva.org](mailto:ambiente@asarva.org) | [www.asarva.org/categoria/sicurezza-e-ambiente/](http://www.asarva.org/categoria/sicurezza-e-ambiente/)

SEGUICI SU:



[facebook.com/ArtigianiVarese](https://facebook.com/ArtigianiVarese)



[@ArtigianiVarese](https://twitter.com/ArtigianiVarese)



[www.linkedin.com/company/confartigianato-impresre-varese](https://www.linkedin.com/company/confartigianato-impresre-varese)



[youtube.com/confartigianatoVA](https://youtube.com/confartigianatoVA)