



Per ulteriori informazioni e per il servizio di assistenza è possibile rivolgersi a:
 CAT ASCOM CONFCOMMERCIO – Via Abbeveratoia, 63/a (secondo piano) Ufficio STS
 tel. 0521 298 892/821 - www.ascom.pr.it



PROGETTO IES
 IGIENE e SICUREZZA



ies
 igiene e sicurezza

PROGETTO IES IGIENE E SICUREZZA

In ottemperanza alla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare ed in particolare al Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 (relativo all'igiene dei prodotti alimentari ed alla normativa di rintracciabilità, prescritta dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002), il **CENTRO ASSISTENZA TECNICA DI ASCOM PARMA (STS CAT)** in accordo con la **Federazione dei Pubblici Esercizi (FIPE)** e la **Federazione dei dettaglianti alimentari (FIDA)** intende fornire ai propri associati un servizio di **ASSISTENZA SPECIFICO HACCP**.

Il servizio parte innanzitutto dalla **VERIFICA del Manuale di Autocontrollo aziendale** (comprensivo di Piano HACCP, Procedura di Rintracciabilità e Ritiro/Richiamo prodotti), per poi proseguire con un SERVIZIO DI ASSISTENZA utile alla effettiva implementazione del Manuale stesso e delle procedure in esso contenute.

La frequenza di tali sopralluoghi sarà variabile in relazione alle dimensioni, alle caratteristiche aziendali e alle capacità di autogestione del locale.

Nel corso del sopralluogo verranno annotate le non conformità e suggerite le azioni correttive che l'impresa dovrà adottare per la chiusura delle stesse.

L'evidenza di tale PROCEDURA, potrà essere fornita per informazione e trasparenza anche alla clientela, esponendo nei locali che aderiscono all'iniziativa, un adesivo simbolo del controllo e delle buone prassi attuate.

Riportiamo nel dettaglio gli STEP DI VERIFICA DEL PROGETTO "IGIENE E SICUREZZA":

- 1. VERIFICA DELL'AGGIORNAMENTO DEL MANUALE HACCP E RELATIVE PROCEDURE ED ALLEGATI.**
- 2. VERIFICA DELL'AGGIORNAMENTO DELLA FORMAZIONE OBBLIGATORIA DA "ALIMENTARISTA".**
- 3. FORMAZIONE DEL TEAM HACCP SULLE CORRETTE PROCEDURE DA ADOTTARE.**
- 4. CONTROLLO DELLE TEMPERATURE.**
- 5. VERIFICA DELLA CORRETTA APPLICAZIONE DELLA PROCEDURA DI RINTRACCIABILITA'.**
- 6. VERIFICA DELL' APPLICAZIONE DELLE PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DI LOCALI E ATTREZZATURE.**
- 7. REDAZIONE DEL VERBALE CON RILIEVI POSITIVI EVIDENZIATI, O EVENTUALI NON CONFORMITA' E SPUNTI DI MIGLIORAMENTO DA ATTUARE.**



Nasce così IES, il PROGETTO IGIENE E SICUREZZA finalizzato a verificare e monitorare il rispetto dei requisiti normativi e di buona prassi igienica riportati nei Regolamenti Comunitari in essere per il settore alimentare (compresa la Delibera 1869/2008 Reg. Emilia Romagna, per le procedure HACCP in forma semplificata).