



LE SCHEDE ETICO SIDIS *oggi parliamo di:*
Sicurezza Alimentare
"HACCP"



HACCP



eticosidis
voglio bene

SCHEDA N°3

Cos'è l'HACCP?

Questa parola è un'abbreviazione formata dalle iniziali delle parole, di "Hazard Analysis Critical Control Point"; cioè Analisi dei Rischi e Individuazione dei Punti Critici di Controllo.



Si tratta di un sistema di controllo del processo di produzione dei cibi, usato per la prima volta nel 1960 dalla Pillsbury Company per produrre il cibo degli astronauti impegnati nei programmi spaziali, per evitare che gli astronauti si ammalassero in orbita per inquinamento dei cibi.

In seguito è stato riconosciuto da alcuni organismi internazionali come il metodo migliore per garantire ai consumatori una maggiore sicurezza sui prodotti.

Il sistema HACCP permette di individuare i punti del processo produttivo in cui possono nascondersi dei pericoli e di mettere in atto le azioni necessarie a prevenirli. In questo modo contribuisce a una maggiore tutela della salute pubblica grazie all'efficiente controllo dei rischi dovuti alla contaminazione dei cibi da parte di tutto ciò che può danneggiarli, per esempio batteri, germi, residui di prodotti chimici ecc.

Perché applicare il protocollo HACCP?

Innanzitutto è un obbligo di legge (D.Lgs 155/97), per tutti i soggetti operanti a qualsiasi livello della catena alimentare (supermercati, negozi tradizionali e ambulanti, bar e ristoranti, mense e gastronomie, ecc.), ma serve soprattutto a tenere sotto controllo i rischi (biologici, chimici, fisici e microbiologici) cui i cibi possono andare incontro lungo la filiera produttiva, valutarne il pericolo e la probabilità che tali contaminanti giungano fino al consumatore, garantendo sicurezza e igiene.

Come SIDIS Calabria applica il protocollo HACCP?

Grazie ad un ufficio qualità interno all'azienda, Sidis Calabria assicura, oltre alle fasi di controllo previste



dalla normativa, anche quanto segue:

- L'addestramento di tutto il personale sui principi della "sicurezza alimentare" e sulle modalità di trattamento degli alimenti, al fine di conservarne le caratteristiche organolettiche.
- Lo svolgimento di prelievi periodici, e a campione, per analisi sia microbiologiche che chimico-fisiche dei prodotti; sin dall'arrivo delle merci ai Centri Distributivi, ai supermercati, fino alla vendita ai clienti.
- La verifica della salubrità degli ambienti di lavoro.
- La verifica della sanificazione di tutte le attrezzature necessarie alla lavorazione degli alimenti con specifici detergenti.
- La differenziazione nell'uso delle attrezzature in funzione della natura e tipologia di alimento da lavorare (celle, banchi, tavoli e ripiani, coltelli, affettatrici, ecc.).
- I controlli sanitari sul personale addetto alla manipolazione degli alimenti per prevenire contaminazioni e mantenere la salubrità di tutti gli alimenti in vendita.
- Il controllo delle acque con controlli di laboratorio per verificare l'idoneità al consumo/utilizzo.
- Il controllo dell'etichettatura dei prodotti alimentari, con verifica della menzione di tutti gli ingredienti e dei dati di trasparenza e tracciabilità.
- Il controllo delle scadenze, con verifica delle date lungo tutta la catena distributiva.
- Il controllo costante della temperatura dei frigoriferi, che sono dotati di misuratori della temperatura.

INOLTRE, prima di mettere in vendita gli alimenti, l'ufficio qualità aziendale esamina anche i fornitori con visite ispettive ufficiali presso le loro sedi di produzione, controllando l'applicazione, da parte loro, di tutto quello finora detto e il rispetto degli standard obbligatori (previsti dalla legge), quelli volontari (previsti dall'azienda) e quelli previsti dai rigorosi standard qualitativi di Sidis Calabria.

 **eticosidis**
voglio bene



Questo è il nostro impegno nei tuoi confronti che, ogni giorno, viene mantenuto tramite l'adozione di comportamenti etici a salvaguardia dell'ambiente, a protezione della salute e nel rispetto dei diritti dei lavoratori, improntato alla trasparenza ed alla diligenza, ben oltre quanto disposto per legge.

La nostra attenzione verso il consumatore, non si limita a proporre prodotti con il miglior rapporto qualità prezzo, ma a comunicarti tutto l'impegno che la nostra azienda, da sempre, rivolge alla salvaguardia della tua salute e del tuo mondo.

Il piacere di fare la spesa sarà, da oggi, anche il piacere di contribuire, insieme, ad un mondo migliore.

eticosidis: ti voglio bene.



Per aiutare l'ambiente questo depliant viene stampato su carta riciclata

