

## metodo H.A.C.C.P.



### Che cos'è:

Con l'acronimo H.A.C.C.P. si intende (l'analisi dei rischi e i punti critici di controllo) è un metodo di autocontrollo igienico finalizzato a tutelare la salute del consumatore e incrementare la qualità dei prodotti.

Il conseguimento di un elevato livello di protezione della vita e della salute umana è uno degli obiettivi fondamentali della legislazione alimentare stabiliti dalla direttiva 93/43 CEE e dal regolamento (CE) 852/2004, nonché dalle Norme Nazionali.

### Punti chiave:

Cosa fare per mettersi in regola con gli obblighi previsti dalla Norma:

- Preparare e mantenere aggiornato il Manuale di autotrollo elaborato secondo il Sistema H.A.C.C.P.;
- Verificare che l'attività sia conforme agli standard previsti nelle procedure del Manuale;
- Attivare tutte le azioni preventive necessarie alla eliminazione dei rischi igienici sanitari;
- Assicurare al personale adeguata formazione in materia di sicurezza alimentare e di corretta gestione delle attività;
- Monitorare i processi aziendali in modo da prevenire i rischi per la sicurezza, garantire la tracciabilità della intera filiera.

### Vantaggi:

Un sistema di autocontrollo certificato consente:

- Controllo e mantenimento della conformità legislativa e monitoraggio delle prestazioni igieniche sanitarie;
- Riduzione degli sprechi (consumi idrici, risorse energetiche, ecc.);
- Garanzia di un approccio sistematico e preordinato alle emergenze di sicurezza alimentare;
- Migliore rapporto e comunicazione con le autorità;
- Miglioramento dell'immagine aziendale.