

Hazard Analysis and Critical Control Points

H A C C P

Cos'è:

Sistema operativo che attesta il rispetto di tutte le norme in materia di igiene alimentare, avendo come obiettivo finale, la tutela e la salvaguardia della salute umana dalla somministrazione di cibi, bevande e generi alimentari contaminati e poco sicuri

Si rivolge:

Tutte le aziende in cui si lavorano, depositano e/o imballano - o quelle che somministrano - generi alimentari (bevande comprese).

Come si Svolge:

Sopralluogo dei nostri tecnici qualificati, individuazione dei fattori di rischio presenti, rilievi chimico e fisici ed elaborazione di un documento contenente le procedure di manutenzione, pulizia e di-

sinfezione per una corretta gestione dell'impianto.

Formazione:

La formazione obbligatoria verrà erogata dai nostri docenti qualificati con rilascio di regolare attestato di frequenza.

Vantaggi:

Il sistema H.A.C.C.P. consente all'azienda di incrementare la fiducia dei propri clienti verso i prodotti che commercializza, dimostrando la propria filosofia di prevenzione assicurandosi così incrementi degli affari e l'acquisizione di maggiore quote di mercato, evitando inoltre le pesanti sanzioni in capo all'azienda nel caso di controlli da parte degli organi competenti.



Attenzione!!!

Mancata predisposizione, aggiornamento o semplicemente la compilazione delle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema H.A.C.C.P. prevedono una sanzione da:

1000 € a 6000 € (D.Lgs.193/2007 Articolo6,comma6)



GRUPPO PIEMONTESE ANTINCENDIO

ANTINCENDIO • SICUREZZA SUL LAVORO • FORMAZIONE

15121 ALESSANDRIA • Via Giordano Bruno, 55
Tel. 0131.288207 • Fax 0131.228581
info@piemonteseantincendio.com

17031 ALBENGA • Via Martiri della Foce, 20 int.12
Tel. 0182.554457 • fax 0182.558783
albenga@piemonteseantincendio.com

piemonteseantincendio.com

RISCHIO LEGIONELLOSI

Cos'è:

La Legionella è un'infezione polmonare, causata da un batterio, che si diffonde attraverso gli impianti idrici, naturali ed artificiali (come serbatoi, tubature, fontane, piscine, idromassaggi ecc..) e provoca effetti come la cefalea, tosse, sintomi gastrointestinali, neurologici e cardiaci che nei casi più gravi possono essere letali.

A chi è rivolto il sistema:

- Alberghi
- Case di Riposo
- Centri sportivi
- Strutture Termali
- Ospedali

Come si svolge:

I nostri tecnici qualificati effettueranno c/o la struttura un servizio di campionamento delle acque secondo gli standard operativi.

Vantaggi:

Pur non essendo in vigore norme di legge specifiche in merito al controllo dell'eventuale presenza del batterio, ricordiamo che il D.Lgs. 81/08 obbliga il Datore di Lavoro a monitorare le condizioni igienico sanitarie dell'ambiente di lavoro tutelando così la salute dei lavoratori e degli ospiti.

E' evidente che qualsiasi struttura che disponga dell'auto controllo "Legionellosi" dia al proprio cliente un'immagine qualitativamente elevata, ricordando che anche in presenza di un singolo caso positivo la struttura stesa sarà inserita in una "black-list" europea, accessibile a tutti con conseguenze altamente negative in termine di immagine.

Servizi offerti:

- Redazione di apposito manuale di autocontrollo
- Stesura registri per controllo e manutenzione
- Procedure di pulizia e disinfezione
- Formazione del personale
- Prelievo dei campioni per l'analisi delle acque

