

# L'importanza dell'autocontrollo igienico-sanitario nelle aziende alimentari e turistico-ricettive

*Nasce la convenzione tra Agriverde-CIA e BioAnalisi Trentina Srl per offrire ai soci il servizio di assistenza in materia igienico-sanitaria*



a cura di Agriverde e BioAnalisi Trentina



**L**a sicurezza alimentare e la sicurezza delle acque sono argomenti su cui si registra da sempre una grande attenzione. In questo particolare periodo di emergenza sanitaria, sia le aziende che l'opinione pubblica mostrano un'aumentata sensibilità rispetto a questi temi.

Le normative in vigore prevedono che le aziende sviluppino e mettano in pratica appositi piani di prevenzione e di controllo (comprese analisi) all'interno delle loro attività alimentari e turistico-ricettive, per tutelare la salute dei consumatori. Si parla quindi di predisporre documenti obbligatori quali: **piani di autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P.**, piani di prevenzione e di **gestione del rischio Legionella**, piani di autocontrollo per la **gestione delle piscine**, **analisi di verifica dei prodotti alimentari e delle acque**.

I documenti che le aziende devono predisporre per garantire la sicurezza alimentare e delle acque, fanno parte quindi della prevenzione ad applicazione obbligatoria, definita attraverso varie normative europee e nazionali. Il mancato rispetto delle leggi in materia igienico-sanitaria può portare al rischio di sanzioni più o meno pesanti, a seconda della gravità della violazione.

La **convenzione che Agriverde-CIA sta perfezionando con BioAnalisi Trentina Srl ha lo scopo di offrire i servizi di consulenza necessari ad ottemperare a questi obblighi normativi, a prezzi agevolati per i soci di CIA, garantendo un servizio**



Da sinistra dott.ssa Stella Passerotti e dott.ssa Manuela Malavolta

**accurato e adattato alle esigenze delle diverse realtà aziendali** che ne facciano richiesta. Il tema della sicurezza alimentare e delle acque è delicato in quanto ha lo scopo principale di tutelare la salute dei consumatori. Tuttavia non dimentichiamo che anche le aziende stesse sono tutelate attraverso la puntuale applicazione della legge, in quanto devono essere in grado di dimostrare di aver adottato le migliori e più efficaci misure di prevenzione per evitare danni alla salute dovuti a contaminanti alimentari o a patogeni presenti nelle acque. Un'azienda che involontariamente provoca un danno alla salute del cliente è maggiormente tutelata solo se

può dimostrare di avere in atto un sistema di prevenzione, basato su procedure scritte permanenti e dimostrabile attraverso dati, registrazioni ed analisi, raccolti nel tempo. Non da ultimo, la convenzione tra Agriverde-CIA e BioAnalisi Trentina Srl mira a offrire alle aziende alimentari anche verifiche di etichettatura e accertamenti sullo stato della propria registrazione all'Anagrafe delle Imprese Alimentari, anch'essa obbligatoria ai sensi del Reg. CE n. 852/04. Per informazioni sul nuovo servizio e la convenzione con BioAnalisi Trentina è possibile contattare gli uffici CIA al numero 0461 1730489 o scrivere una mail a [formazione@cia.tn.it](mailto:formazione@cia.tn.it)