

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

La convenzione con BioAnalisi Trentina Srl offre il servizio di assistenza in materia igienico-sanitaria

 a cura di Agriverde-CIA e BioAnalisi Trentina

La sicurezza alimentare e la sicurezza delle acque sono argomenti su cui l'opinione pubblica, ma anche gli imprenditori agricoli, mostrano un'aumentata sensibilità e attenzione, in particolare dopo questi anni di emergenza pandemica. Le normative in vigore prevedono che le aziende sviluppino e mettano in pratica appositi piani di prevenzione e di controllo (comprese le 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 per la sicurezza degli alimenti secondo il metodo H.A.C.C.P.**, piani di prevenzione e di **gestione del rischio Legionella (batterio acquatico potenzialmente pericoloso per i lavoratori e per gli ospiti delle strutture)**, piani di autocontrollo per la **gestione delle piscine, analisi di verifica dei prodotti alimentari e delle acque (controlli di potabilità, ecc)**. Il tema della sicurezza alimentare e delle acque è delicato in quanto ha lo scopo principale di tutelare la salute dei consumatori. Tuttavia non dimentichiamoci 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.**

I documenti che le aziende devono predi-



sporre, 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 ha con BioAnalisi Trentina Srl, laboratorio accreditato con esperienza ventennale, ha lo scopo di offrire a **prezzi agevolati per i soci CIA**, i seguenti servizi di consulenza necessari ad ottemperare a questi obblighi normativi garantendo un servizio accurato e adattato alle esigenze delle diverse realtà aziendali:

- stesura del **Manuale aziendale per la Sicurezza Alimentare H.A.C.C.P.**;
- procedura di **Rintracciabilità** degli alimenti;
- valutazione **conformità locali** e procedura alle normative vigenti in materia igie-

nico-sanitaria;

- consulenza verifica e correzione **etichette** alimentari;
- **analisi** microbiologiche e chimiche sulle acque, sugli alimenti e sulle superfici alimentari;
- analisi di **potabilità dell'acqua** ad uso umano
- analisi dell'acqua per ricerca di **Legionella** e stesura di **Documenti di Valutazione del Rischio Legionella**

Non da ultimo, la convenzione tra Agriverde-CIA e BioAnalisi Trentina Srl offre alle aziende alimentari anche accertamenti sullo stato della propria **registrazione all'Anagrafe delle Imprese Alimentari**, anch'essa obbligatoria ai sensi del Reg. CE n. 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Per informazioni sul 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