

HACCP e Igiene Alimentare – Promozione TAMPONI GRATUITI



Un servizio completamente nuovo per gli associati Unimpresa Chieti.

PROMOZIONE MANUALE HACCP E TAMPONI SU SUPERFICI

L'offerta promozionale HACCP garantisce alla tua Azienda l'adempimento agli obblighi di legge in materia di igiene e sicurezza alimentare in quanto il Manuale di Autocontrollo HACCP è un obbligo e tutte le aziende lo devono costantemente aggiornare e custodire con cura affinché sia possibile farlo consultare in caso di verifica da parte degli organi ispettivi e di controllo. Nel Manuale HACCP redatto appositamente per la Tua azienda, troverai descritti tutti gli elementi che compongono l'attività lavorativa, come ad esempio il responsabile del Piano di Autocontrollo, una parte descrittiva dei locali, le attrezzature, le procedure di preparazione, i criteri di scelta e di controllo dei fornitori, i metodi di stoccaggio e di conservazione dei prodotti, le procedure di sanificazione ecc.

Il nostro servizio include:

- Check della documentazione e verifica dei registri aziendali
- Sopralluogo iniziale in azienda
- Stesura o Revisione Manuale HACCP (*conforme al REG CE 852/04*)
- Procedure di rintracciabilità alimentare (*conforme al REG CE 178/02*)
- Verifiche ispettive preventive semestrali (per garantire nel tempo idonei livelli di igiene negli ambienti lavorativi)

- Tamponi superficiali semestrali (*n°2 tamponi/sem.*) ed analisi microbiologiche presso laboratorio autorizzato (**GRATUITI PER IL PRIMO ANNO***)
- Assistenza telefonica continua ed aggiornamento normativo.

** offerta riservata agli **associati Unimpresa Chieti** che sottoscriveranno il contratto di assistenza annuale entro il 31/12/2017.*

Le principali tipologie di attività operanti nel settore dell'alimentazione e della somministrazione di alimenti e bevande sono:

- bar e pub
- ristoranti
- pizzerie
- tavole calde
- gelaterie
- attività commerciali di tipo alimentare (minimarket, ortofrutta...)
- altra attività nelle quali si somministrano alimenti (crudi e/o cotti) o bevande.

Gli addetti HACCP inoltre sono a disposizione per:

- Assistenza nella **compilazione della REGISTRAZIONE SANITARIA** (*art.6 Reg. CE 852/2004*) della propria impresa
- **Visita in azienda** per valutazione idoneità dei locali e delle attrezzature in riferimento alle recenti normative e procedure di registrazione delle imprese alimentari
- **Stesura relazione tecnica** (*art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004*)
- Informazioni ed aggiornamenti sull'**evoluzione della normativa** di riferimento
- **Consulenza** per gestione dell'attività nel rispetto delle norme igienico sanitaria

Per informazioni e per richiedere la visita di un nostro consulente senza alcun impegno direttamente presso la tua attività contattaci ai seguenti recapiti:

Unimpresa Chieti – Via D. Spezioli (Galleria Comm.le Theate Center) – Chieti (CH)

Tel. 0871/411530 @: info@abruzzoconsulting.it