



LE SCHEDE ETICO SIDIS *oggi parliamo di:*
Sicurezza Alimentare
"HACCP"



HACCP



eticosidis
voglio bene

SCHEDA N°3



Cosa vuol dire HACCP?

L'HACCP è un'abbreviazione formata dalle iniziali di "Hazard Analysis Critical Control Point" cioè Analisi dei Rischi e Individuazione dei Punti Critici di Controllo.



Si tratta di un sistema di controllo dei cibi usato per la prima volta, nel 1960, dalla Nasa per la produzione del cibo degli astronauti impegnati nei programmi spaziali, per evitare che, questi ultimi, si ammalassero in orbita per inquinamento alimentare. In seguito, il metodo HACCP è stato certificato e riconosciuto da alcuni organismi internazionali per garantire ai consumatori una maggiore sicurezza sugli alimenti. Il sistema HACCP permette di individuare i punti del processo produttivo in cui possono nascondersi dei pericoli e di mettere in atto le azioni necessarie per prevenirli o correggerli. In tal modo si contribuisce a una maggiore tutela della nostra salute, grazie ad un efficiente controllo sui rischi derivanti dalla contaminazione dei cibi da parte di batteri, germi, residui di prodotti chimici, ecc.

Perché applicare il protocollo HACCP?

Applicare il protocollo HACCP è un obbligo di legge (D.Lgs 155/97) per tutti i soggetti operanti a qualsiasi livello della catena alimentare: supermercati, negozi tradizionali e ambulanti, bar e ristoranti, mense e gastronomie, ed è importante perché serve soprattutto a valutare il pericolo e la probabilità che contaminanti chimici, biologici e microbiologici intacchino i cibi e giungano fino al consumatore, e a preservare la sicurezza e l'igiene.

Come SIDIS Calabria applica il protocollo HACCP?

SIDIS Calabria applica il protocollo HACCP attraverso un ufficio qualità interno all'azienda, assicurando oltre alle fasi di controllo previste dalla normativa, anche quanto segue:

- l'addestramento di tutto il personale sui principi della "sicurezza alimentare" e sulle modalità di trattamento

degli alimenti, al fine di conservarne le caratteristiche organolettiche;

- lo svolgimento di prelievi periodici, e a campione, per analisi sia microbiologiche che chimico-fisiche dei prodotti; sin dall'arrivo delle merci ai Centri Distributivi, ai supermercati, fino alla vendita ai clienti;
- la verifica della salubrità degli ambienti di lavoro;
- la verifica della sanificazione di tutte le attrezzature necessarie alla lavorazione degli alimenti con specifici detergenti;
- la differenziazione nell'uso delle attrezzature in funzione della natura e tipologia di alimento da lavorare (celle, banchi, tavoli e ripiani, coltelli, affettatrici, ecc.);
- i controlli sanitari sul personale addetto alla manipolazione degli alimenti per prevenire contaminazioni e mantenere la salubrità di tutti gli alimenti in vendita;
- il controllo delle acque con controlli di laboratorio per verificarne l'idoneità al consumo/utilizzo;
- il controllo dell'etichettatura dei prodotti alimentari, con verifica della menzione di tutti gli ingredienti e dei dati di trasparenza e tracciabilità;
- il controllo delle scadenze, con verifica delle date lungo tutta la catena distributiva;
- il controllo costante della temperatura dei frigoriferi, che sono dotati di misuratori della temperatura.

INOLTRE, prima di mettere in vendita gli alimenti, l'ufficio qualità aziendale esamina anche i fornitori con visite ispettive ufficiali presso le loro sedi di produzione, controllando l'applicazione, da parte loro, degli standard obbligatori (previsti dalla legge), di quelli volontari (previsti dall'azienda) e di quelli voluti da SIDIS Calabria.



Questo è il nostro impegno nei tuoi confronti che, ogni giorno, viene mantenuto tramite l'adozione di comportamenti etici a salvaguardia dell'ambiente, a protezione della salute e nel rispetto dei diritti dei lavoratori, improntato alla trasparenza ed alla diligenza, ben oltre quanto disposto per legge.

La nostra attenzione verso il consumatore, non si limita a proporre prodotti con il miglior rapporto qualità prezzo, ma a comunicarti tutto l'impegno che la nostra azienda, da sempre, rivolge alla salvaguardia della tua salute e del tuo mondo.

Il piacere di fare la spesa sarà, da oggi, anche il piacere di contribuire, insieme, ad un mondo migliore.

eticosidis: *ti voglio bene.*



Per aiutare l'ambiente questo depliant viene stampato su carta riciclata

