



Igiene e sicurezza alimentare



Igiene e sicurezza alimentare

Per garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti la normativa Europea ha stabilito criteri comuni disciplinando tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e dei mangimi.

In tale ottica l'applicazione del sistema H.A.C.C.P. (*Hazard Analysis Critical Control Point*) consente di valutare, in ogni fase della produzione, i possibili rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti attuando misure preventive, senza concentrare l'attività di controllo solo ed esclusivamente sul prodotto finito.

Lo **Studio Cipriani** fornisce consulenza e assistenza agli operatori alimentari (alberghi, bar, pizzerie, ristoranti...) nelle fasi di pianificazione e controllo della qualità igienico sanitaria dei prodotti alimentari in conformità ai Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04.

I nostri prodotti per il controllo dell'Igiene e la sicurezza alimentare sono:

- Progettazione Piani di Autocontrollo in conformità al Reg. (CE) 852/2004:
 - o Individuazione e caratterizzazione rischi Chimico, Biologico e Fisico
 - o Individuazione Punti Critici di Controllo
 - o Definizione limiti critici
 - o Definizione procedure di monitoraggio, verifica e registrazione
 - o Definizione e pianificazioni azioni correttive
- Progettazione Registri per la Rintracciabilità degli alimenti in conformità ai Reg. (CE) 178/2002 e 852/2004
- Audit di valutazione periodici sulla efficacia del Sistema di Autocontrollo
- Consulenza in materia di preparazione, sterilizzazione, sottovuoto, abbattimento per prodotti fatti in casa (conservas, marmellate, etc...)
- Consulenza in materia di etichettatura dei prodotti alimentari in conformità con Reg. CE 1169/2011
- Progettazione Piani di autocontrollo piscine ad uso natatorio
- Registri di Controllo per il rischio Legionellosi nelle strutture turistico-ricettive
- Corsi aziendali di formazione e aggiornamento in materia di igiene alimentare
- Corsi H.A.C.C.P.:
 - o Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici (durata 12 ore): UF1 - UF2 - UF3
 - o Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse (durata 16 ore): UF1 - UF2 - UF3 - UF4
 - o Addetti con mansione alimentare di tipo complessa (durata 8 ore): UF1 - UF3 - UF4

Igiene e sicurezza alimentare

- o Addetti con mansione alimentare di tipo semplice (durata 4 ore): UF1 - Uf3
- Analisi chimiche e microbiologiche degli alimenti
- Analisi microbiologiche delle superfici per la validazione delle procedure di pulizia

Analisi microbiologiche base su alimenti e tamponi superficiali
Carica batterica a 30°
E. Coli
Coliformi totali
Stafilococco coagulasi positivo
Salmonella
Listeria
Muffe e lieviti

- Analisi chimiche e microbiologiche acque

Analisi base sulle acque	
Microbiologiche	Chimiche
Carica batterica a 22°	pH
Carica batterica a 37°	Colore
Enterococco	Ossidabilità
E. Coli	Materiali grossolani
Coliformi Totali	Solidi sospesi totali
Pseudomonas	Nitrati
Stafilococco coagulasi positivo	Cloro libero
Legionella	Cloro combinato
	Alluminio
	Ferro
	Torbidità

Studio Cipriani
Cell. (+39)3403852823
Tel./Fax. 050544199
info@studiocipriani-saq.it