

# **AR.PUNTO SERVIZI**

**Di Annibale Antonio Romanino**

**CONSULENZA HACCP – SICUREZZA SUL LAVORO (626) - PRIVACY**  
**D.F.: Via Campobasso 29      Ufficio: Via Monte Grappa 6 OLBIA**

**Tel. 333/5285646 – 320/9322701 – 0789/68380**

**Web : <http://arpuntoservizi.com/>    e-mail : [ant.romanino@gmail.com](mailto:ant.romanino@gmail.com)**

**P. IVA 02095210908 - ISCRIZIONE REA DI SASSARI N. 161373**

---

## **H.A.C.C.P.**

### **REDAZIONE/AGGIORNAMENTO MANUALE H.A.C.C.P.**

#### **ART. DI LEGGE**

**ART. 3 D.LGS. 155/97**

#### **TARGET:**

*soggetti pubblici o privati, con o senza fine di lucro, che esercita almeno una delle seguenti attività: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari.*

#### **SANZIONI**

*Sanzione amministrativa pecuniaria da 2 a 12mila Euro*

#### **MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

- *sopralluogo / sopralluoghi per la raccolta dati*
- *stesura del manuale e dei moduli per i controlli*
- *consegna*
- *È consigliata, con l'aiuto di un consulente esterno esperto in materia, una formazione del personale (verbalizzata) almeno una volta l'anno.*

## **SCADENZA DEL SERVIZIO**

*Riesame periodico (non precisato, si consiglia annuale) ed in occasione di modifiche all'attività.*

**IL MANUALE H.A.C.C.P. VA AGGIORNATO PERIODICAMENTE, IL PERIODO DIPENDE DAL TIPO DI ATTIVITÀ SVOLTA.**

**IN GENERE LA CADENZA È ANNUALE IN ALCUNI CASI (tipo Hotel, mense scolastiche, ecc.), NELLA MAGGIOR PARTE DEI CASI LA CADENZA È BIENNALE.**

## **Legislazione**

<b>Norma</b>	<b>N°</b>	<b>Data</b>	<b>Oggetto</b>
<b>Decreto Legislativo</b>	<b>155/97</b>	26/05/1997	Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.
<b>Circolare Ministero della Sanità</b>	<b>11</b>	07/08/1998	Applicazione del D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari.
<b>Delibera Giunta Regione Sardegna</b>	<b>15/43</b>	30/03/2000	Identificazione delle industrie alimentari nei confronti delle quali adottare misure dirette a semplificare le procedure del sistema di autocontrollo.
<b>Successive modifiche d.lgs.</b>	<b>852/04</b>	02/01/2006	Successive modifiche sezioni VII° e VIII° sulla rin tracciabilità dei prodotti e dei fornitori.
<b>Regolamento CE</b>	<b>853/04</b>	02/01/2006	Successive modifiche sezioni VII° e VIII° sulla rin tracciabilità dei prodotti e dei fornitori.

### **Norme tecniche**

<b>Norma</b>	<b>Oggetto</b>
Codex Alimentarius	Codice internazionale di prassi raccomandato (terza versione 1997)
UNI 10854 Del 12/99	Linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo H.A.C.C.P.

**IL PROGRAMMA H.A.C.C.P. È UN PERCORSO CHE LA SOSTANZA ALIMENTARE COMPIE DAL MOMENTO DELLA SCELTA DEL FORNITORE ALLA VENDITA O SOMMINISTRAZIONE.**

**DURANTE QUESTO PERCORSO (scelta fornitore, acquisto e ricevimento articolo, stoccaggio, conservazione, manipolazione, eventuale cottura, servizio, somministrazione o vendita) L'ARTICOLO POTREBBE SUBIRE DELLE ALTERAZIONI O CONTAMINAZIONI DOVUTE A VARI FATTORI, PERTANTO È OPPORTUNO EFFETTUARE IL PROCESO DELLE MISURE PREVENTIVE E CORRETTIVE PER EVITARE I RISCHI.**