Questionario

Avete ed applicate un vostro **Sistema di Autocontrollo - HACCP**?	Sì ☐	No ☐
Il vostro **HACCP** è aggiornato secondo il **Reg CE n.852/04?**	Sì ☐	No ☐
Il vostro **HACCP** include una **procedura sulla rintracciabilità** degli alimenti come indicato dal **Reg CE 178/02?**	Sì ☐	No ☐
Il vostro **HACCP** prevede delle **regole per il ritiro dei prodotti non conformi** ai requisiti di sicurezza con relativa **procedura per la comunicazione alle Autorità competenti**, come indicato dal **Reg CE 178/02?**	Sì ☐	No ☐
Sapete che il **D.Lgs 193/07** definisce **delle sanzioni** amministrative (da 1000 a 6000 € !!!) per gli operatori del settore alimentare che non applicano l' HACCP **?**	Sì ☐	No ☐
Sapete che il Reg. CE 852/04 richiede obbligatoriamente **l'aggiornamento della formazione** di tutto il personale?	Sì ☐	No ☐

Questionario

Il vostro **HACCP** prevede un Riesame periodico dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo? Sapete che il Riesame è obbligatorio in caso di variazioni di processo produttivo, prodotto, o in qualsivoglia altra fase?	Sì ☐	No ☐
Il vostro **HACCP** prevede l'adozione di **misure di controllo analitico** per la verifica e la validazione delle procedure igieniche adottate, così come previsto dal **Reg. CE 1441/07?**	Sì ☐	No ☐

Se ad uno o più dei suddetti quesiti **avete risposto "No"** o se avete dei **dubbi** in merito agli argomenti trattati (anche in relazione all'intensificarsi in questo periodo dei controlli ASL e NAS presso i locali pubblici)

NON ESITATE A CONTATTARCI!!!

Informativa pacchetto igiene

CHIAMACI PER UN SOPRALLUOGO GRATUITO!!!

Via Vittime delle Foibe, 10
10036 Settimo T.se (TO)
Tel.: 011 - 72 57 11
Fax: 011 - 72 94 96