



ASCOM
CONFCOMMERCI
IMPRESE PER L'ITALIA
TORINO E PROVINCIA

Servizi

UNA
servizi
ASCOM ED EPAT PER LA TUA IMPRESA

ASCOM
CONFCOMMERCI
IMPRESE PER L'ITALIA
TORINO E PROVINCIA

FIP
epat
ESERCIZI PUBBLICI ASSOCIAZIONE TORINO E PROVINCIA

catcom

ascomservizi

forter
PIEMONTE



H.A.C.C.P.

Negli anni, l'ufficio HACCP ha svolto un ruolo fondamentale nel supportare le aziende associate, guidandole nell'interpretazione e nell'adempimento delle normative igienico-sanitarie, che regolano il settore alimentare. Grazie a questa attività, molte imprese hanno potuto affrontare con maggiore sicurezza e consapevolezza gli adempimenti richiesti dalla legge. L'attuale orientamento legislativo si concentra principalmente sulla tutela del consumatore e sulla sicurezza dei prodotti alimentari, riconoscendo come unico responsabile dell'applicazione di queste normative l'operatore del settore alimentare, il quale deve garantire che tutte le pratiche siano conformi agli standard di qualità e sicurezza stabiliti.

L'intricato sistema normativo, con l'inasprimento delle sanzioni e la molteplicità di organismi di controllo, rende difficile per gli imprenditori del settore alimentare adempiere agli obblighi di legge. In questo contesto, l'esperienza dei nostri tecnici qualificati diventa un supporto fondamentale, semplificando il lavoro degli imprenditori e guidandoli passo dopo passo nell'adempimento delle normative e nell'applicazione delle corrette pratiche igienico-sanitarie, riducendo rischi e garantendo la piena conformità alle leggi.

COSA OFFRE IL SERVIZIO:

- Redazione del piano di autocontrollo igienico sanitario secondo il metodo H.A.C.C.P. (Reg. CE 852/04);
- Audit presso le imprese alimentari dedicati alla verifica dei requisiti previsti dalla normativa vigente
- Predisposizione della corretta documentazione di informazione per il consumatore come previsto dal Reg. UE 1169/11 (Etichettatura alimentare e ingredienti allergenici);
- Predisposizione di piani di campionamento e analisi di laboratorio (Reg. CE 2073/05);
- Creazione di corsi di formazione aziendale in materia di igiene e sicurezza alimentare (Reg. CE 852/04);
- Stesura di piani dedicati alla valutazione del rischio Legionellosi.



Federica FIORE
Tel.011.5516336
ffiore@ascomtorino.it





**TUTTO QUELLO CHE PUO' SERVIRTI NELLA
TUA IMPRESA LO TROVI DA NOI**

**TUTELA SINDACALE CONTABILITA' PAGHE PRIVACY
ENERGIA E GAS SICUREZZA SUL LAVORO HACCP
FORMAZIONE CREDITO FARE IMPRESA PREVIDENZA
MARKETING SOCIAL SPORTELLI PER LE IMPRESE UFFICIO
LEGALE INFORMAZIONE COSTANTE WELFARE ENTI
BILATERALI PEC SPID FIRMA DIGITALE ASSISTENZA**



www.ascomtorino.it



Via Massena, 20
10128 Torino
marketing@ascomtorino.it
www.ascomtorino.it
Tel.011.5516111 Fax 011.5516289



LE NOSTRE SEDI

CARMAGNOLA 335-8045842
carmagnola@ascomtorino.it

CHIERI 011-9472369
chieri@ascomtorino.it

CHIVASSO 011-9101294
chivasso@ascomtorino.it

CIRIE' 011-9210730
cirie@ascomtorino.it

IVREA 0125-48455
ivrea@ascomtorino.it

LANZO 0123-28817
ilanzo@ascomtorino.it

MONCALIERI 011-6402218
moncalieri@ascomtorino.it

OULX 0122-831664
oulx@ascomtorino.it

RIVAROLO 0124-29412
rivarolo@ascomtorino.it

RIVOLI 011-9584814
rivoli@ascomtorino.it

SETTIMO 011-8984402
settimo@ascomtorino.it

SUSA 0122-622508
susa@ascomtorino.it

VENARIA 011-4597669
venaria@ascomtorino.it