



**ASCOM**  
**CONFCOMMERCIO**  
**IMPRESE PER L'ITALIA**  
**TORINO E PROVINCIA**

# Servizi



**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.

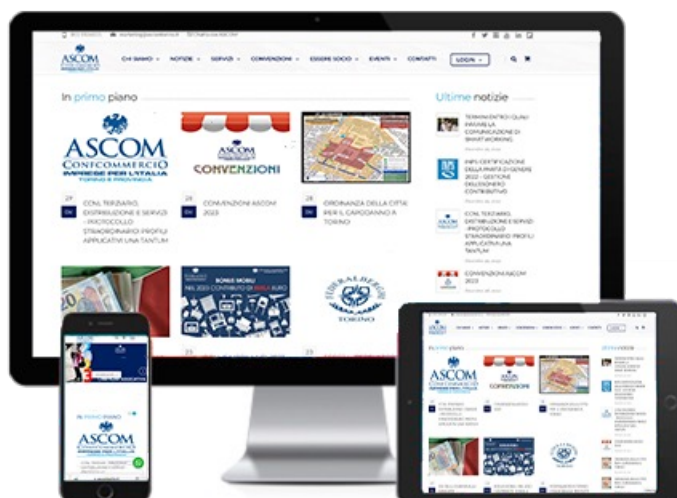
## **COSA OFFRE IL SERVIZIO:**

- 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](mailto: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](mailto:marketing@ascomtorino.it)  
[www.ascomtorino.it](http://www.ascomtorino.it)

Tel.011.5516111 Fax 011.5516289



## LE NOSTRE SEDI

**CARMAGNOLA** 335-8045842  
[carmagnola@ascomtorino.it](mailto:carmagnola@ascomtorino.it)

**CHIERI** 011-9472369  
[chieri@ascomtorino.it](mailto:chieri@ascomtorino.it)

**CHIVASSO** 011-9101294  
[chivasso@ascomtorino.it](mailto:chivasso@ascomtorino.it)

**CIRIE'** 011-9210730  
[cirie@ascomtorino.it](mailto:cirie@ascomtorino.it)

**IVREA** 0125-48455  
[ivrea@ascomtorino.it](mailto:ivrea@ascomtorino.it)

**LANZO** 0123-28817  
[ilanzo@ascomtorino.it](mailto:ilanzo@ascomtorino.it)

**MONCALIERI** 011-6402218  
[moncalieri@ascomtorino.it](mailto:moncalieri@ascomtorino.it)

**OULX** 0122-831664  
[oulx@ascomtorino.it](mailto:oulx@ascomtorino.it)

**RIVAROLO** 0124-29412  
[rivarolo@ascomtorino.it](mailto:rivarolo@ascomtorino.it)

**RIVOLI** 011-9584814  
[rivoli@ascomtorino.it](mailto:rivoli@ascomtorino.it)

**SETTIMO** 011-8984402  
[settimo@ascomtorino.it](mailto:settimo@ascomtorino.it)

**SUSA** 0122-622508  
[susa@ascomtorino.it](mailto:susa@ascomtorino.it)

**VENARIA** 011-4597669  
[venaria@ascomtorino.it](mailto:venaria@ascomtorino.it)