



SERVIZIO IGIENE ALIMENTARE

Il servizio igiene alimentare si compone di due fasi, la prima è l'implementazione del sistema di autocontrollo alimentare, fase di raccolta dei dati riguardanti le procedure aziendali, i luoghi di lavoro e le strumentazioni presenti in azienda; la seconda fase riguarda invece le verifiche periodiche tramite visite in cui vengono svolte analisi chimiche e microbiologiche e vengono riesaminati i processi aziendali.

Implementazione del Sistema di Autocontrollo

L'implementazione del sistema di Autocontrollo Alimentare prevede:

- a. individuazione della struttura aziendale, delle competenze assegnate, e delle normative applicabili alla specifica realtà;
- b. analisi dei potenziali rischi degli alimenti, attraverso specifiche analisi chimiche e microbiologiche ove necessario, ed individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
- c. conoscenza delle procedure in essere attraverso interviste con i responsabili delle Aziende ed attraverso una raccolta di "evidenze" sui luoghi di lavoro e decisioni da adottare riguardo ai punti critici;
- d. individuazione ed applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza di punti critici;
- e. verifica finale della conformità alle normative applicabili, attraverso analisi chimiche e microbiologiche;
- f. realizzazione del "manuale di autocontrollo aziendale"

Tariffe Implementazione Sistema Autocontrollo

Livello di Rischio	SOCI UAPI	NON SOCI	Attività Produttiva
	Tariffa €	Tariffa €	
⇒ Primo Livello	215	240	Pizzerie al taglio, punti vendita panifici, piccoli alimentari, trasporti di alimenti, distributori, ecc.
⇒ Secondo Livello	270	300	Panifici, pasticceria secca, generi alimentari, ambulanti, trasportatori, distributori, ecc.
⇒ Terzo Livello	290	325	Panifici con pasticceria fresca, pasticcerie, rosticcerie, pasta all'uovo, ecc...
⇒ Quarto Livello	440	490	Ristoranti, pizzerie, osterie, agriturismi di piccole dimensioni
⇒ Quinto Livello	495	550	Ristoranti, pizzerie, agriturismi di dimensioni maggiori



Verifica Periodica del Sistema di Autocontrollo

Il servizio di Verifica Periodica del Sistema di Autocontrollo prevede:

- a.** riesame periodico, attraverso analisi chimiche e microbiologiche, ove necessario, del Sistema di Autocontrollo Aziendale;
- b.** riesame in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia dell'attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e sorveglianza.

Tariffe Verifiche Periodiche Sistema Autocontrollo

Numero Visite	SOCI UAPI	NON SOCI
	Importo €	Importo €
⇒ Una verifica annua	160	180
⇒ Due verifiche annue	245	275
⇒ Tre verifiche annue	355	395
⇒ Quattro verifiche annue	470	525
⇒ Dieci verifiche annue	585	650
⇒ Dodici verifiche annue	810	900

Per ogni ulteriore informazione potete contattare:

Andrea Picciotti: tel. 0734/992332, cell. 334.6402895, e-mail: gsa@uapi.org