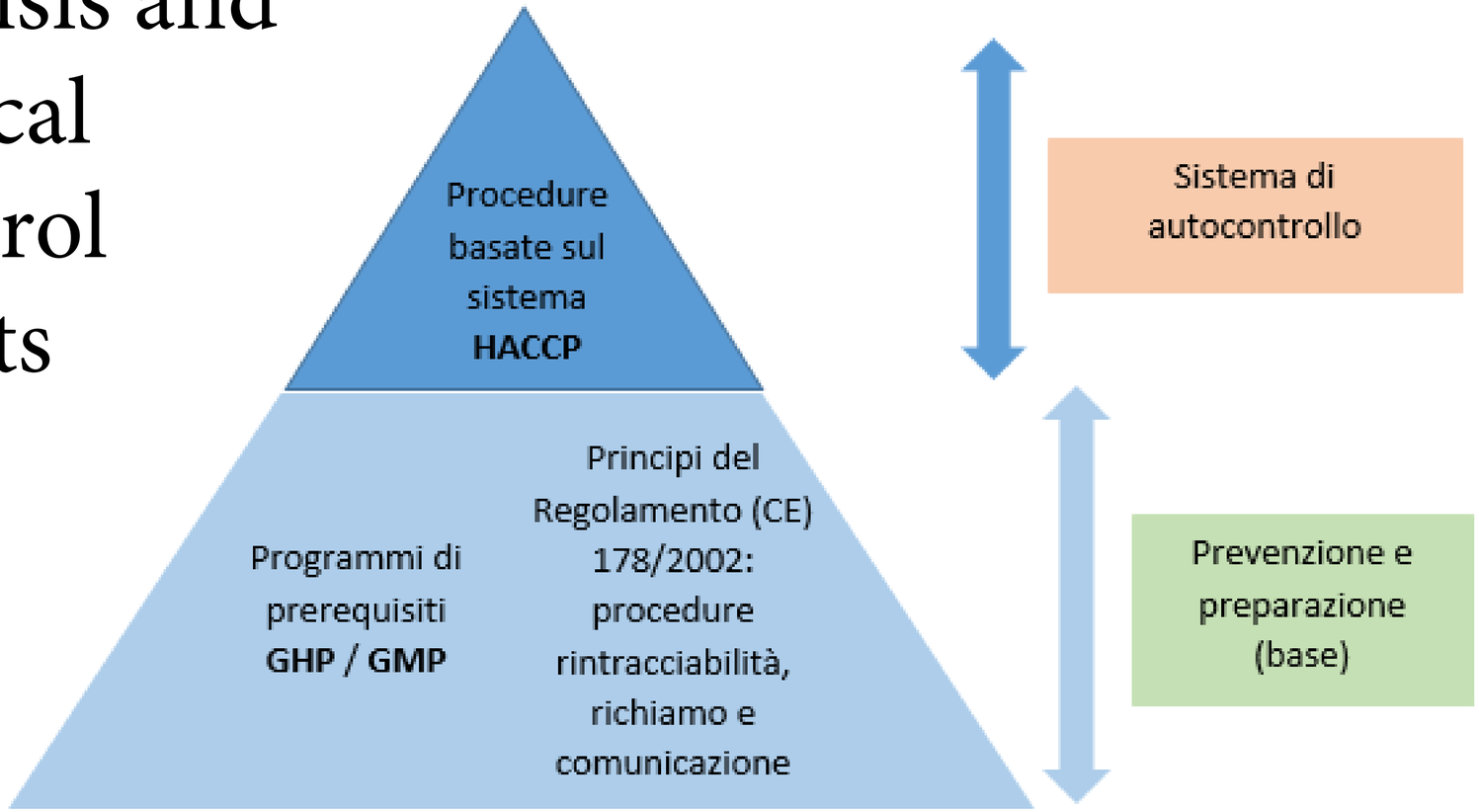
Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

IL CONSULENTE DI SICUREZZA ALIMENTARE

Dott. Luca Paladino
BiologoNutrizionista e Consulente di sicurezza alimentare

Hazard Analisis and Critical Control Points



Elementi di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS)

"pericolo" o "elemento di pericolo"

<<Agente **biologico**, **chimico** o **fisico** contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un **effetto nocivo** sulla salute>>

"rischio"

<<Funzione della **probabilità** e della **gravità** di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo>>

PUNTI DI CONTROLLO (CP)

Sono quelle fasi in corrispondenza delle quali è possibile **agire** mediante i consigli di **corretta prassi igienica**

Qualsiasi fase del processo produttivo in cui si può ridurre il rischio seguendo i consigli presenti sul **manuale** di autocontrollo. **Non necessitano** di un monitoraggio (e quindi di una **scheda di verifica**).

FASI PIU' COMUNI:

- Stoccaggio a T. non controllata dei prodotti
- Igiene del personale (norme di corretta prassi igienica)

PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (CCP)

Sono quelle fasi in corrispondenza delle quali è possibile **agire** in modo **efficace e determinante** al fine di controllare alcuni pericoli, eliminandoli o limitandone gli effetti.

Qualsiasi fase del processo produttivo che necessita di essere **monitorata e registrata**

FASI PIU' COMUNI:

- Ricevimento dei prodotti alimentari deperibili
- Stoccaggio a T. Controllata dei prodotti refrigerati, congelati, surgelati e riscaldati

I 7 PRINCIPI DELL'HACCP

1 Analisi dei rischi: identificare i pericoli e valutarne la gravità (HA)

2 Definire i punti di controllo critici (CCP)

3 Fissare i limiti dei parametri critici

4 Attuare un sistema di sorveglianza (monitoraggio) che permetta di gestire (tenere sotto controllo) i CCP

5 Definire le azioni correttive da intraprendere in caso di un parametro fuori controllo

6 Applicare delle misure di verifica per confermare che il sistema HACCP funzioni in maniera efficace

7 Costituire un fascicolo nel quale figurino tutte le procedure e tutti i rilievi concernenti i principi e la loro applicazione

IL BUON PROFESSIONISTA DEVE..

CONOSCERE LA NORMATIVA EUROPEA, NAZIONALE E REGIONALE

CAPIRE COSA DOVRA' FARE ED AVERE OCCHIO CLINICO PER EVENTALI CRITICITA'

INTERAGIRE CON COMPETENZA CON IL TITOLARE DELL'AZIENDA ALIMENTARE E CON GLI ENTI DI VIGILANZA

ESSERE FLESSIBILE QUANDO OPPORTUNO

REGOLAMENTO CE 178/2002

Che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

REGOLAMENTO CE 852/2004

Sull'igiene dei prodotti alimentari

REGOLAMENTO CE 853/2004

Che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

REGOLAMENTO CE 854/2004

Che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

REGOLAMENTO CE 882/2004

Relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

ABROGATI E DAL REGOLAMENTO UE 625/2017

REGOLAMENTO CE 2073/2005

Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

PRIMO PASSO: LABORATORIO ACCREDIA

Cercare il più vicino laboratorio di prova **accreditato da ACCREDIA** per i controlli microbiologici (ed eventuali chimico-fisici)

ACCREDIA è l'**ente** unico **di accreditamento** dello Stato Italiano, valuta la competenza tecnica e l'idoneità professionale degli operatori di valutazione della conformità (Laboratori e Organismi), accertandone la **conformità** a regole obbligatorie e norme volontarie, per assicurare il valore e la credibilità delle certificazioni, ispezioni, prove e tarature.

Sito: **www.accredia.it**

PRIMO PASSO: LABORATORIO ACCREDIA

Ricerca Laboratori di prova

Ricerca Laboratori di taratura

CONTROLLO DELLE TEMPERATURE

CONSIGLIO

Acquistare un **termometro a sonda** e farlo tarare da un laboratorio accreditato (**LAT**) da ACCREDIA (ex S.I.T.)

ALLEGARE AL MANUALE IL CERTIFICATO DI ACCREDITAMENTO

L'accreditamento attesta la competenza tecnica del Laboratorio relativamente allo scopo riportato nelle schede allegate al presente certificato. Le schede possono variare nel tempo. I requisiti gestionali della ISO/IEC 17025:2005 (sezione 4) sono scritti in un linguaggio idoneo all'attività dei Laboratori di Prova, sono conformi ai principi della ISO 9001:2008 ed allineati con i suoi requisiti applicabili.
Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dalle schede allegate e può essere sospeso o revocato in qualsiasi momento nel caso di inadempienza accertata da parte di ACCREDIA.
La vigenza dell'accreditamento può essere verificata sul sito WEB (www.accredia.it) o richiesta direttamente ai singoli Dipartimenti .

The accreditation certifies the technical competence of the laboratory limited to the scope detailed in the attached Enclosure. The scope may vary in the time. The management system requirements in ISO/IEC 17025:2005 (Section 4) are written in a language relevant to Testing Laboratories operations and meet the principles of ISO 9001:2008 and are aligned with its pertinent requirements.
The present certificate is valid only if associated to the annexed schedule, and can be suspended or withdrawn at any time in the event of non fulfilment as ascertained by ACCREDIA.
The in force status of the accreditation may be checked in the WEB site (www.accredia.it) or on direct request to appointed Department.

Data di 1ª emissione *1st issue date* **2009-06-19**	Data di modifica *Modification date* **2013-06-19**	Data di scadenza *Expiring date* **2017-06-18**

COME PROPORSI

VANTAGGI PER L'AZIENDA ALIMENTARE:

- Miglioramento qualitativo della salubrità degli alimenti offerti ai clienti
- Migliore formazione del personale
- Ottimizzazione del processo di autocontrollo

- Risparmio economico (anche da eventuali sanzioni)
- Aumento della clientela con conseguente aumento del reddito

DECRETO LEGISLATIVO 193/2007

Sanzioni collegate al reg. CE 852, al reg. CE 853, al reg. CE 2073

Art. 6.

Sanzioni

5. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 a livello diverso da quello della produzione primaria che **non rispetta i requisiti generali in materia di igiene** di cui all'allegato II al regolamento (CE) n. 852/2004 **e gli altri requisiti specifici** previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la **sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000**.

6. L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che **omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica** da predisporre ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, è punito con la **sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000**.

COME PROPORSI

TIPO DI ATTIVITA'

GIA' AVVIATA

Se sprovviste di consulente illustrare i **vantaggi** per l'azienda alimentare.

Se già seguita da un consulente:
- conoscenza
- professionalità
- risparmio?

IN AVVIAMENTO

Fare in modo da essere contattati direttamente dall'azienda, anche mediante collaborazioni con:

- Consulenti del lavoro/Commercialisti
- Tecnici di vario genere (Architetti, geometri, ingegneri)
- Consulenti per la sicurezza sui luoghi di lavoro/ esperti in antincendio
- Associazioni di categoria (convenzioni)
- Camera di commercio

DOCUMENTAZIONE

(Sempre in duplice copia!)

- Preventivo
- Modulo per raccolta dati
- Contratto di consulenza
- Esito della consulenza
- Attestato di conformità firmato
- Fattura
- Manuale di autocontrollo
- Registri di verifica

PREVENTIVO

L'elaborazione del preventivo **deve** considerare:

- La **realtà locale** (prezzi medi)
- La tipologia di esercizio e quindi il **rischio** associato
- Il valore che diamo alla nostra **professionalità** e al nostro tempo

La elaborazione del preventivo **può** considerare:

- La **planimetria** del locale (vani, superfici, ecc)
- Numero di **dipendenti**
- **Attrezzature** presenti
- Numero di **appuntamenti/prelievi** di verifica

PRIMO APPUNTAMENTO

DOCUMENTAZIONE E STRUMENTI DA PORTARE:

Contratto di consulenza
Moduli per raccolta dati
Numeretti adesivi per le attrezzature da monitorare
Termometro tarato per il controllo delle temperature
Strumenti per la raccolta di **campioni** da analizzare

RICHIEDERE PREVENTIVAMENTE DI TROVARE IN SEDE:

Autorizzazioni e planimetria dei locali
Il **personale** al completo (con attestati di formazione)

CONTRATTO DI CONSULENZA

per l'elaborazione del piano di autocontrollo sulla base della metodologia H.A.C.C.P. in conformità ai Regolamenti vigenti.

Con la presente, **le parti**
Dr. _____ C.F. _____P.IVA _____ E
Sig./Sig.ra_____nella qualità di legale rappresentante della ditta_____
sita in _____Comune di _____
C.F. _____P.IVA _____, Di seguito denominato/a **cliente**

Stipulano e convengono quanto segue:

ART. I
Il Dr. _____ si impegna a redigere un piano di autocontrollo, che sulla base delle metodologie H.A.C.C.P., andrà ad evidenziare tutti quei parametri necessari ad ottemperare alle disposizioni legislative in conformità ai regolamenti vigenti.

ART. II
Il cliente accetta e sottoscrive il piano di autocontrollo e si impegna ad osservarlo ed a farlo osservare a tutti i dipendenti dell'azienda.

ART. III
Il cliente autorizza il prelievo dei campioni per effettuare misure di verifica dell'attuazione del sistema di autocontrollo: le analisi saranno eseguite presso il laboratorio_____, inserito nel Registro Regionale dei laboratori di analisi che effettuano prove analitiche relative all'autocontrollo, accreditato ACCREDIA al n._____ (Decreto Dirigenziale n. 172 del 03/07/2009).

CONTRATTO DI CONSULENZA

ART. IV

Il cliente solleva il Dr. _____ da qualunque responsabilità derivante dalla mancata osservanza ed attuazione delle corrette procedure indicate nel piano di autocontrollo, nonché della mancata attuazione delle azioni correttive previste.

ART. V

Sono escluse dal presente contratto tutte le prestazioni non espressamente previste nel piano di lavoro (pagina successiva) che saranno a richiesta concordate a parte.

ART. VI

Il presente contratto ha una validità di 1 anno solare dalla data di sottoscrizione. Alla scadenza esso verrà tacitamente rinnovato salvo disdetta da darsi almeno 90 giorni prima della scadenza a mezzo di raccomandata.

ART. VII

In caso di risoluzione del contratto anticipata del cliente questi sarà tenuto al pagamento, a titolo di indennità per la cessazione anticipata del rapporto, dell' importo del servizio che sarebbe maturato fino alla naturale scadenza del contratto.

PIANO DI LAVORO (prestazioni previste)

Il piano di lavoro si articola in quattro fasi, che sono:

1) Studio e valutazione dell'intervento;
2) Analisi e stesura dei documenti del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.;
3) Applicazione del sistema H.A.C.C.P.;
4) Verifiche periodiche del sistema di autocontrollo.

Fase 1 – Consiste nel valutare lo stato dell'azienda per effettuare interventi mirati, andando a valutare le strutture e le attrezzature per la preparazione, la somministrazione, il deposito o la vendita degli alimenti.
Fase 2 – In questa fase si procederà all'individuazione di tutti i rischi e/o pericoli associati alle singole fasi di preparazione del prodotto finito. Inoltre si identificheranno le misure di controllo che concorreranno all'eliminazione o riduzione ad un livello accettabile dei rischi e/o pericoli
Fase 3 – Monitoraggio dei punti critici individuati.
Fase 4 – Analisi chimiche e/o microbiologiche su materie prime, superfici, utensili, personale, etc…

ART. VIII
Gli accordi economici per lo svolgimento dei servizi di cui sopra sono regolati con foglio a parte.

Data_____

Letto approvato e sottoscritto

COSTI CONCORDATI

1

Redazione del manuale di autocontrollo per la realizzazione delle procedure di prevenzione con la applicazione pratica delle procedure ed addestramento del personale.
Analisi microbiologiche e/o chimiche periodiche per la verifica del corretto funzionamento delle procedure di prevenzione per n°_____verifiche annue.
€_____
Importo annuale da corrispondere alla consegna del manuale

2

Revisione del manuale preesistente con adeguamento alle attuali normative.
Analisi microbiologiche e/o chimiche periodiche per la verifica del corretto funzionamento delle procedure di prevenzione per n°_____verifiche annue.
€_____
Importo annuale da corrispondere alla consegna del manuale

3

analisi microbiologiche e/o chimiche periodiche per la verifica del corretto funzionamento delle procedure di prevenzione per n°_____verifiche annue.
€_____
Importo annuale da corrispondere all'effettuazione del primo prelievo

MODULO PER RACCOLTA DATI

- Nome azienda:_____
- Tipologia azienda_____
- Ubicazione: via/piazza_____
- Partita IVA:_____
- Titolare:_____
- Responsabile del piano di autocontrollo:_____

MODULO PER RACCOLTA DATI - LOCALI

- L'attività …… , ha sede legale in via.....
- è svolta in un unico locale di mq..... circa.
- L'attività ……..si compone dei seguenti vani:
- cucina: mq....., n. finestre apribili ..... con o senza zanzariere, sistema di aspirazione efficace / non efficace, le pareti sono piastrellate fino all'altezza di ……m
- magazzino (deposito alimenti e bevande): mq....., n. finestre apribili..... con o senza zanzariere
- sala ristorante: mq....., n. finestre apribili..... con o senza zanzariere, aria climatizzata si o no
- servizi per clienti: n..... toilette con antibagno, una per uomini e una per donne. Scarichi e lavelli hanno comando di tipo.....
- servizi e spogliatoi per dipendenti: mq....., armadietti…..
- Altro:

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

MODULO RACCOLTA DATI - ATTREZZATURE

DESCRIZIONE	PRESENZA	N./NOTE
Frigoriferi per alimenti (+4° C)		
Banco frigorifero (+4° C)		
Frigoriferi per surgelati (-18°C)		
Frigoriferi per gelati (-15°C)		
Espositori refrigerati (+4° C)		
Celle frigorifere (+4° C)		
Celle per surgelati (-18° C)		
Piani di lavoro sufficienti		
Cucina a gas		
Griglia		
Piani di cottura singoli		
Piastra		
Brasiera		
Brasiera automatica		
Forno a convenzione		
Forno statico		
Forno a vapore		
Forno a micro onde		
Friggitrice		
Affettatrice		
Abbattitore rapido di temperatura		
Tavoli caldi		
Frigorifero di giornata cibi cotti		
Cappa aspirante		
Utensili in legno		
Porta rifiuti a pedale		
Lavastoviglie		
Biancheria da tavola in tessuto		
Presenza di lavamano		
Forno per pizza		
Macchina per caffè e macinino		

SLAM
CORSI E FORMAZIONE

MODULO PER RACCOLTA DATI - PERSONALE

ATTESTATI DI FORMAZIONE

NOME	COGNOME	RISCHIO	SCADENZA

MANSIONI HACCP TEAM

COGNOME-NOME	FUNZIONE	MANSIONE HACCP
	TITOLARE E RESPONSABILE AZIENDALE	SUPERVISIONE
	CONSULENTE ESTERNO	VERIFICHE E AGGIORNAMENTI FORMATIVI PERIODICI
	RESPONSABILE PRODOTTI IN ENTRATA	GESTIONE DEI FORNITORI E CONTROLLO ARRIVO MERCI
	RESPONSABILE STOCCAGGIO	GESTIONE E CONTROLLO DELLO STOCCAGGIO E DELLE TEMPERATURE
	RESPONSABILE PRODUZIONE E VENDITA PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA	APPLICAZIONE CORRETTA PRASSI IGIENICA E RINTRACCIABILITA' INTERNA
	RESPONSABILE SANIFICAZIONE	APPLICAZIONE CORRETTA PRASSI IGIENICA E VERIFICA TRAMITE REGISTRI APPOSITI

ATTESTATI DI FORMAZIONE

(in Campania hanno validità di 3 anni)

RISCHIO 1: Rivolto a **chi non manipola alimenti** come: baristi, fornai e addetti alla produzione di pizze e similari; addetti alla vendita di alimenti sfusi e di generi alimentari incluso ortofrutta; camerieri; addetti alla somministrazione e al porzionamento di pasti in strutture socio-assistenziali e scolastiche

RISCHIO 2: Rivolto a **chi manipola alimenti** come: cuochi; pasticcieri; gelatieri; addetti gastronomia (produzione e vendita); addetti alla produzione di pasta fresca; addetti alla lavorazione di latte e formaggi; addetti alla macellazione; sezionamento; lavorazione; trasformazione e vendita di carne, pesce e molluschi; ovoprodotti

RISCHIO 3: **Responsabile** dell'industria alimentare

SECONDO APPUNTAMENTO

DOCUMENTAZIONE DA PORTARE:

Manuale di autocontrollo

Registri di verifica

Esito della consulenza con eventuali prescrizioni

Attestato

Fattura

ESITO DELLE ANALISI

segue rapporto di prova n° 14/3993-001 del 12/01/2015

N. aliquota/superficie Parametro Metodo	Risultato	U	U.M.	Valori di riferimento	Data inizio fine analisi	Riga
N.1 VETRINA TERMICA						1
Conta dei microrganismi a 30°C ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013	24		ufc/cm²	100	16/12/2014 19/12/2014	2
-						3
N.2 BANCO (Piano d'appoggio)						4
Conta dei microrganismi a 30°C ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013	33		ufc/cm²	100	16/12/2014 19/12/2014	5
-						6
N.3 TAZZINA (Interno)						7
Conta dei microrganismi a 30°C ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013	28		ufc/cm²	100	16/12/2014 19/12/2014	8

FINE RAPPORTO DI PROVA

ESITO DELLA CONSULENZA

Il giorno_____il Dr. _____ in qualità di consulente ha svolto presso l'esercizio _____ la consulenza HACCP ai sensi dei Regolamenti vigenti.
In particolare ha effettuato:

- Consulenza relativa a igiene e sicurezza alimentare

- Consegna del piano di Autocontrollo e dei registri di verifica

- Informazioni e formazione dei lavoratori

- Prelievi relativi a _____
_____
_____

Sono state fornite le seguenti prescrizioni:
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

Bio Safety Center

ATTESTATO H.A.C.C.P.

Il sottoscritto Dott. in qualità di Biologo Nutrizionista,
iscritto all'Ordine Nazionale dei Biologi sez.A n. ,
con sede legale in - P.I. ,
dichiara che l'azienda:

NOME AZIENDA

attua procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici H.A.C.C.P al fine di garantre la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Vengono effettuate, inoltre, periodicamente analisi microbiologiche per verificare il corretto funzionamemento dell'autocontrollo.
Le analisi sono eseguite presso il laboratorio _____ sito in _____, accreditato ACCREDIA al n. _____

Il presente attestato dovrà essere aggiornato entro 1 anno dal rilascio e pertanto ha validità sino al

Lì, Napoli

Consulente dell' autocontrollo

Dott.

BIOSAFETY CENTER
via
tel:
mail:

ALBO PROFESSIONALE DEI BIOLOGI ORDINE NAZIONALE DOTTORE ECCLESIANO SALVATORE N. 6788 SEZ. A

ATTESTATO DI CONFROMITA' HACCP

SLAM
CORSI E FORMAZIONE

Il biologo consulente Aziendale
CORSO FAD
Enpab
NELLE STRUTTURE SANITARIE
NELLA FILIERA AGRO ALIMENTARE

ELENCO ALLERGENI

Cereali contenti glutine e prodotti derivati (grano,segale, orzo, avena, farro, kamut)	**Frutta a guscio e loro prodotti** (mandorle, nocciole, noci,noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, nocimacadamia)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	**Sedano e prodotti a base di sedano**
Uova e prodotti a base di uova	**Senape e prodotti a base di senape**
Pesce e prodotti a base di pesce	**Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**
Arachidi e prodotti a base di arachidi	**Solfiti in concentrazioni** superiori a 10 mg/kg
Soia e prodotti a base di soia	**Lupini e prodotti a base di lupin**
Latte e prodotti a base di latte	**Molluschi e prodotti a base di molluschi**

ELENCO INGREDIENTI

CARTELLO UNICO INDICANTE - PER GRUPPI OMOGENEI - GLI INGREDIENTI CONTENUTI NEI PRODOTTI VENDUTI SFUSI

D.P.R. 26/5/82, n.322

Gruppo omogeneo: PASTICCERIA FRESCA - DOLCI FRESCHI - LIEVITI FARCITI CON PANNA O CREMA PASTICCIERA

INGREDIENTI: Farina 0 e 00, zucchero, tuorlo e albume di uovo, burro, olii e grassi vegetali e animali. Idrogenati e raffinati, latte, panna, cioccolato fondente e al latte, frutta (fresca, secca, canditi, sciroppata), liquori, vini liquorosi, miele, malto, marmellate, confetture e gelatine di frutta, confetture e gelatine extra, crema di marroni, acqua, riso, amido di mais e riso, fecola di patate, sale, lievito baking e di birra, yougurt. Antiossidante:lacitina di soia, aromi

DA CONSERVARE A TEMPERATURA FRA + 4°C E + 10°C - DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO LE 24 ORE

La produzione e/o il confezionamento sono eseguiti da

Sede del laboratorio Firma del compilatore

Gruppo omogeneo: PASTICCERIA SECCA - DA FORNO - PASTE LIEVITATE

INGREDIENTI: Farina 0 e 00, zucchero, tuorlo e albume di uovo, burro, olii e grassi vegetali e animali. Idrogenati e raffinati, latte, cioccolato fondente e al latte, frutta (fresca, secca,

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

BioSafety Center

BIOSAFETY CENTER
VIA _____
Partita IVA _____ C.F. _____
IBAN: _____

Fattura nr. ___ del____ _____

Destinatario:

Ragione Sociale della Azienda Alimentare
Sede Legale
Città - CAP
Partita IVA:

Descrizione:	IMPORTO
Prestazioni di assistenza e consulenza per l'adeguamento al DL. 852/ 2004	
Consulenza da Settembre2017 a Settembre 2018	100,00 Eur
Contributo E.N.P.A.B. 4%	4,00 Eur
Spese non soggette a IVA Art.15 DPR 633/72	2,00 Eur

Regime dei Minimi di cui all'art.1, commi 96-117, legge 244/2007 come modificato dall'art. 27 D.L. 98/2011

Totale documento: 106,00 Eur

Vi preghiamo di controllare i Vs dati anagrafici. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.

BIOSAFETY CENTER via Città Tel: e-mail:

FATTURAZIONE REGIME DEI MINIMI

SLAM
CORSI E FORMAZIONE

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

BioSafety Center

BIOSAFETY CENTER
VIA _____
Partita IVA _____ C.F. _____
IBAN: _____

Fattura nr. ___ del_____

Destinatario:

Ragione Sociale della Azienda Alimentare
Sede Legale
Città - CAP
Partita IVA:

Descrizione:	IMPORTO
Prestazioni di assistenza e consulenza per l'adeguamento al DL. 852/ 2004 Consulenza da Settembre2017 a Settembre 2018	100,00 Eur
Contributo E.N.P.A.B. 4%	4,00 Eur
Spese non soggette a IVA Art.15 DPR 633/72	2,00 Eur

Operazione senza l'applicazione dell'IVA - art. 1 comma 58 Legge n. 190/2014

Totale documento: 106,00 Eur

Vi preghiamo di controllare i Vs dati anagrafici. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.

BIOSAFETY CENTER via Città Tel: e-mail:

FATTURAZIONE REGIME FORFETTARIO

SLAM
CORSI E FORMAZIONE

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

BioSafety Center

BIOSAFETY CENTER
VIA _____
Partita IVA _____ C.F. _____
IBAN: _____

Fattura nr. ___ del_____

Destinatario:

Ragione Sociale della Azienda Alimentare
Sede Legale
Città - CAP
Partita IVA:

Descrizione:	IMPORTO
Prestazioni di assistenza e consulenza per l'adeguamento al DL. 852/ 2004 Consulenza da Settembre2017 a Settembre 2018	100,00 Eur
Contributo E.N.P.A.B. 4%	4,00 Eur
Ritenuta d'acconto 20% (su imponibile 100)	- 20,00 Eur
IVA 22% (su imponibile 104)	22,88 Eur
Spese non soggette a IVA Art.15 DPR 633/72	2,00 Eur

Totale documento: 108,88 Eur

Vi preghiamo di controllare i Vs dati anagrafici. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori

BIOSAFETY CENTER via Città Tel: e-mail:

FATTURAZIONE REGIME IVA SEMPLIFICATO

SLAM
CORSI E FORMAZIONE

"AVERE OCCHIO CLINICO"

Nel caso in cui l'attività disponga anche di un **mezzo per le consegne** (che può essere coibentato o refrigerato a seconda dei casi) anche questo è ovviamente soggetto alle stesse norme, pertanto è opportuno stilare appositi **manuale e registri** e fare in modo che ci siano sempre a bordo gli **attestati di formazione** dipendenti addetti

"FLESSIBILI QUANDO OPPORTUNO"

(Campionamento per analisi acqua destinata al consumo umano, da erogatore cobra)

"Flambare l'imboccatura del rubinetto per pochi secondi evitando di provocare danni al rubinetto stesso (un flambaggio superficiale e fugace non esplica alcun effetto sulla carica microbica mentre un flambaggio troppo intenso può provocare danni)" - *Linee guida per il campionamento*

Dal primo prelievo tutti i parametri microbiologici analizzati risultano nella norma, mentre tra i chimico-fisici il **Ferro** risulta essere oltre il doppio rispetto al valore di riferimento.

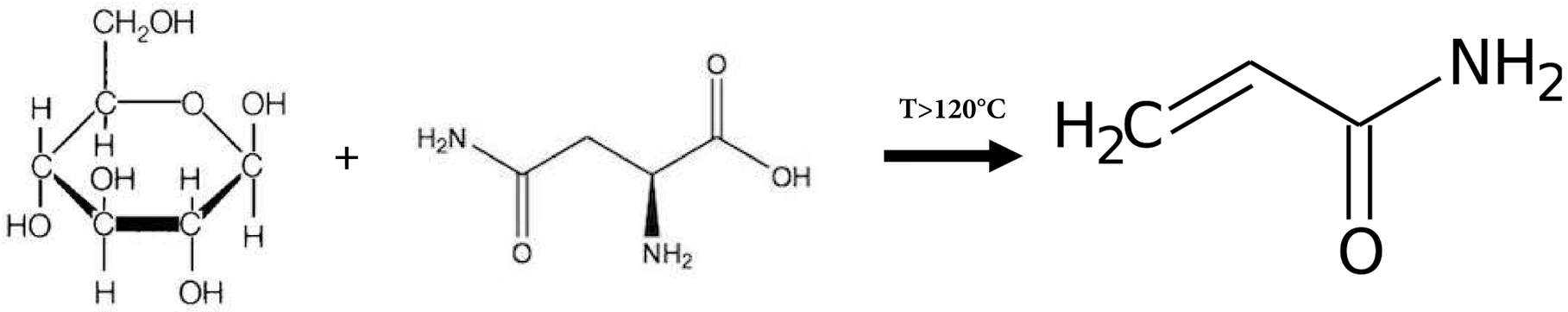
Nel ripetere la procedura di prelievo (in seguito a intervento del tecnico sull'erogatore) si può **omettere il flambaggio**, dovendo verificare soltanto se la concentrazione di Ferro è rientrata in valori accettabili.

NOVITA' NORMATIVE:ACRILAMMIDE

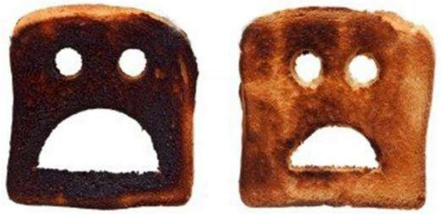
REGOLAMENTO (UE) 2017/2158 DELLA COMMISSIONE

del 20 novembre 2017

che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti



(Glucosio) (Asparagina) (ACRILAMMIDE)



APPLICATO DALL'11 APRILE 2018

RIFERIMENTI E FONTI

EFSA (**www.efsa.europa.eu/it**)

SICUREZZA ALIMENTARE NELL'UE
(**https://europa.eu/european-union/topics/food-safety_it**)

LIBRO BIANCO SULLA SALUTE ALIMENTARE
(**http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1553_allegato.pdf**)

MANUALI GHP VALIDATI DAL MINISTERO
(**http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_3_file.pdf**)

IGIENE DEGLI ALIMENTI E HACCP V EDIZIONE (A Galli, A Bertoldi)

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

Grazie per l'attenzione

Dr. Luca Paladino
Biologo Nutrizionista

SLAM
CORSI E FORMAZIONE

BioSafety Center