MANUALE HACCP

Luogo **Veneto, Padova**
https://www.annuncici.it/x-86596-z

Hai un'attività ristorativa, di somministrazione alimenti e bevande o una manifestazione? Dovrai possedere un manuale HACCP personalizzato per la tua attività.

Il sistema HACCP è uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare. Questi manuali di corretta prassi, costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP.

Il manuale HACCP è una delle prescrizioni obbligatorie cui le aziende che operano nel settore alimentare sono soggette insieme ad una serie di altre norme previste per garantire la salute e la sicurezza dei consumatori (es. compilazione schede non conformità, registri temperature ecc.).

Le sanzioni secondo l'Art. 6, c. 6 del Dlgs 193/07 “l’operatore del settore alimentare che non mette in atto procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP è punito con una sanzione amministrativa pecuniaria da €1.000 a €6.000”.

MANUALE HACCP https://www.annuncici.it/x-86596-z
MANUALE HACCP https://www.annuncici.it/x-86596-z
MANUALE HACCP https://www.annuncici.it/x-86596-z
MANUALE HACCP https://www.annuncici.it/x-86596-z
MANUALE HACCP https://www.annuncici.it/x-86596-z
MANUALE HACCP https://www.annuncici.it/x-86596-z
MANUALE HACCP https://www.annuncici.it/x-86596-z
MANUALE HACCP https://www.annuncici.it/x-86596-z
MANUALE HACCP https://www.annuncici.it/x-86596-z
MANUALE HACCP https://www.annuncici.it/x-86596-z