SICUREZZA ALIMENTARE

Agroalimentare

La **sicurezza alimentare** è un **aspetto fondamentale** per **qualsiasi azienda della filiera agroalimentare**, in quanto la **garanzia di fornire un prodotto sicuro al consumatore finale** è data dal **contributo di ogni singolo soggetto della filiera**.

Attualmente, la **regolamentazione della sicurezza alimentare** è oggetto di **numerose disposizioni normative, cogenti e volontarie**, che interessano **sia aspetti amministrativi che operativi**. Pertanto, non è sempre facile districarsi tra tale normativa, risultando difficoltoso capirne l'applicabilità, i vantaggi che l'azienda può trarne e le ripercussioni operative.

Lo **Studio Bussolari** mette a disposizione delle aziende agroalimentari **competenze specifiche**, proponendosi come partner ideale per affrontare la **normativa applicabile al settore e tramutarla in principi operativi**:

- **Fondamenti di base sulla normativa applicabile, cogente e volontaria;**
  Manuale di autocontrollo
  Criteri di valutazione dei rischi e dei pericoli
  Gestione dei punti critici di controllo
  Tracciabilità nella filiera agroalimentare
  Standard igienico-qualitativi volontari

- **Gestione della catena alimentare, sicurezza del consumatore, qualità ed aspetti igienico-sanitari degli alimenti;**
  Nozioni di microbiologia applicata agli alimenti
  Curva di crescita batterica
  Fattori di crescita
  Modalità di prevenzione ed eliminazione batterica
  Principali batteri patogeni
  Principali cause di contaminazione
  Aspetti generali sull'igiene del personale e della produzione dell'alimento
  Etichettatura
  Allergeni
  OGM

Studio Bussolari
Consulenza di direzione, Organizzazione per il miglioramento continuo e Formazione.
Consulenza per la Gestione della Qualità, Ambiente, Energia, Salute e Sicurezza sul Lavoro.
Strada Statale 255 n. 194 - Terre del Reno - 44047 Frazione Sant'Agostino (FE).
Tel. 0532 84389 - Cell. 348 1544981 - Ferrara, Padova, Arezzo.