ADESSO APRO!

tutte le informazioni e le soluzioni ASCOM
per iniziare la tua nuova attività

Con il patrocinio di
Camera di Commercio Vercelli

PUNTO.P-VC

I Requisiti professionali

Per iniziare un'attività nel settore alimentare[1], innanzitutto, occorre possedere un requisito professionale, che si può conseguire grazie ad uno di questi tre percorsi:

- **collaborazione** (come *dipendente, coadiuvante, socio, ecc.*) con un'azienda del settore alimentare **per almeno 2 anni negli ultimi 5**;
- **titolo di studio specifico** (*almeno un diploma di scuola secondaria superiore purchè nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti*);
- **corso professionale di 100 ore con esame finale alla Camera di Commercio.**

In quest'ultimo caso, è possibile affidarsi alla competenza e professionalità di ASCOM.

Infine, prima di iniziare l'attività, una volta allestito l'esercizio commerciale, occorre trasmettere telematicamente una SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) al SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del comune di competenza.

ASCOM organizza, attraverso l'agenzia formativa CFI, corsi di somministrazione di 100 ore:	
Corso somministrazione	€ 680,00* (salvo finanziamento regionale)
* I prezzi sono esenti da IVA.	

[1] Bar, Ristoranti, Gastronomie, Alimentari al dettaglio, Bar con ristorante, Tabaccherie, Erboristerie, Laboratori di gelateria, pasticceria, macelleria, e attività similari.

Il Corso Triennale di Aggiornamento

Per poter continuare ad esercitare l'attività, tutti gli operatori del settore della somministrazione di alimenti e bevande (bar, ristoranti, pizzerie, alberghi, pub, ecc.), devono frequentare un corso di formazione obbligatoria che va aggiornato con cadenza triennale (il primo triennio è scaduto il 28 febbraio 2013, il prossimo scadrà il 28 febbraio 2016 e così ciclicamente).

Questo è previsto dalla L.R. 38/2006, per portare alla riqualificazione e all'innalzamento del livello professionale degli esercenti del settore.

Per evitare pesanti sanzioni, il titolare dell'attività e/o i suoi delegati, entro e non oltre le scadenze, devono dimostrare ai comuni competenti per territorio di aver frequentato il corso.

I corsi professionali si sviluppano in 4 lezioni, a cadenza settimanale, di 4 ore ciascuna, al termine dei quali verranno rilasciati

idonei attestati di frequenza. Le materie che vengono trattate, come previsto dalle direttive regionali, riguardano la sicurezza, la sanità e l'igiene degli alimenti.

ASCOM organizza, attraverso l'agenzia formativa CFI, corsi triennali di aggiornamento:

Corso triennale aggiornamento**	€ 119,00*

* I prezzi sono esenti da IVA di legge.
** Ogni 3 anni il corso va aggiornato.

consorzio formazione impresa

Il sistema HACCP

Contestualmente all'inizio effettivo dell'attività il **titolare** (o un proprio delegato) **deve, per evitare pesanti sanzioni, possedere un piano di autocontrollo aziendale basato sui principi del sistema HACCP** che dovrà essere esibito, su richiesta, agli organi di vigilanza.

HACCP significa "analisi dei rischi e controllo dei punti critici" ed è un metodo di autocontrollo igienico che ha lo scopo di **tutelare la salute del consumatore.**

HACCP deve essere messo in pratica da tutti coloro che operano nella filiera alimentare: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, somministrazione al consumatore.

La legge

Le norme da osservare per l'applicazione dell'HACCP sono contenute nel REG. CE 852/04 e nel REG. CE 178/02 (rintracciabilità dei prodotti).

Come si fa

Per essere in regola, è necessario attuare la metodologia HACCP, seguendo le indicazioni di legge: si tratta in pratica di **individuare i pericoli** che potrebbero insorgere durante la produzio-

ne di un alimento, dalla lavorazione allo stoccaggio, dal trasporto alla vendita al consumatore finale.
L'analisi dei dati rilevati permette l'individuazione dei punti critici (quelli in cui maggiore è, ad esempio, il rischio di contaminazione biologica, chimica e fisica) e quindi di stabilire i metodi di lavorazione adeguati a prevenire i pericoli e a salvaguardare la **sicurezza dell'alimento**.
Si tratta di una serie di operazioni delicate e complesse che richiedono tutta l'esperienza e gli strumenti messi a punto dalla nostra Associazione, tra cui la stesura del **manuale di autocontrollo**, i **corsi** di formazione, i programmi di **analisi** e monitoraggio e di controllo periodico.

I vantaggi

Per gli operatori del settore alimentare, attuare un piano HACCP vuol dire soprattutto **essere sereni di fronte alla legge ed ai propri clienti**, adeguandosi alle prescrizioni del REG. CE 852/04 e del REG. CE 178/02. In più l'HACCP dà la sicurezza di stare al passo con gli **standard europei di qualità** in campo alimentare. Inoltre, una gestione "certificata" dei processi di lavorazione crea un **valore aggiunto per l'attività**.

la soluzione Ascom:

ASCOM sa quanti dubbi e quante difficoltà l'attuazione della normativa può generare negli esercenti.

Per questo è nato il sistema **HACCP FACILE**, un insieme di strumenti e servizi altamente qualificati, che ASCOM ha pensato e realizzato per adattarsi alle necessità dei diversi operatori del settore alimentare.

Il sistema HACCP FACILE fornisce un **servizio di assistenza completo** per quanto riguarda la messa in atto delle procedure di controllo indicate dalla legge.

In particolare, il pacchetto offerto comprende l'organizzazione dei **corsi**, l'individuazione del **responsabile HACCP** della struttura, i sopralluoghi, la redazione del **Manuale di Autocontrollo** e le visite periodiche di **controllo, ambientale e del prodotto**.

sistema HACCP FACILE

il Corso

Il modo migliore per orientarsi tra le mille difficoltà poste dalla normativa HACCP è quello di frequentare il **corso di formazione HACCP FACILE** *che fornisce una preparazione approfondita in materia igienico sanitaria e, in modo particolare, sulla metodologia HACCP e su quanto previsto dal REG. CE 852/04 e dal REG. CE 178/02.*

Le durata del corso è di **6 ore** *e si sviluppa in due giornate; a tutti i partecipanti verrà fornito il materiale didattico.*

Al termine del corso verrà rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Programma del corso

- Igiene aziendale.
- Legislazione alimentare.
- Modulistica.
- Impianti e macchine.
- Gestione del personale.
- Documento di autocontrollo.

corso	soci	non soci
Corso di formazione HACCP FACILE	€ 120,00*	€ 150,00*

* I prezzi sono esenti da IVA di legge.

il Manuale

Il manuale di autocontrollo, redatto secondo i principi dell'HACCP, contiene le procedure personalizzate che ogni azienda deve attuare riguardo a selezione delle materie prime, pulizia e disinfezione di locali e attrezzature, gestione dei rifiuti, igiene del personale e tutto ciò che garantisce la qualità del prodotto finito e del servizio di somministrazione.

- Individuazione del Responsabile HACCP della struttura.
- Sopralluogo presso la struttura interessata al progetto atto a verificare il lay-out e le attrezzature.
- Raccolta dati tecnico-operativi, mediante interviste al personale operante nella struttura, utili per la predisposizione del manuale.

Redazione del Manuale Aziendale Interno di Autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che comprende:

- Analisi dei pericoli associati ad ogni fase del processo.
- Definizione dei punti critici di controllo (CCP).
- Definizione dei limiti critici.
- Sistemi di monitoraggio delle procedure.
- Il trattamento delle non conformità.
- Definizione delle procedure di verifica.
- Definizione del sistema di gestione della documentazione.

Consegna del Manuale di Autocontrollo.

attività	soci	non soci
Bar, Ristoranti, Gastronomie, Alimentari al dettaglio e attività similari	€ 250,00*	€ 300,00*
Bar + Ristorante	€ 400,00*	€ 450,00*
Tabaccherie e Erboristerie	€ 200,00*	€ 250,00*
Laboratori di gelateria, pasticceria, macelleria, e attività similari	€ 400,00*	€ 450,00*

* I prezzi si intendono al netto di IVA di legge.

Le analisi di

Il titolare dell'attività richiede, in base ai principi dell'autocontrollo, le analisi microbiologiche di laboratorio per verificare che la carica batterica sia entro la norma. Le analisi si effettuano sia sulle attrezzature e sui locali dell'esercizio, sia, nel caso di preparazione di alimenti, sul prodotto finito e cucinato. Il controllo si estende anche alle acque, in particolare se viene utilizzato un sistema di accumulo o addolcimento.

laboratorio

TAMPONI: CONTROLLO AMBIENTALE

N° punti controllati	**4**
Tipo di controllo	**Microbiologico**
Parametri	**Carica batterica totale**
Metodo	**Tamponi (TPB)**
Prelievo ns. carico	**sì**

CONTROLLO PRODOTTO FINITO

Numero campioni	**1**
Matrice	**Prodotto finito**
Tipo di controllo	**Microbiologico**
Metodo	**Tamponi (TPB)**
Parametri	**C. B. T.** **Stafilococco aureo** **Salmonella spp**
Prelievo ns. carico	**sì**

servizio	soci	non soci
Tamponi: controllo ambientale	€ 200,00*	€ 240,00*
Tamponi prodotto finito	€ 260,00*	€ 300,00*
Analisi acque	€ 50,00*	€ 70,00*

* Costi da intendersi per 1 prelievo annuo e + IVA di legge.

Per informazioni su **HACCP Facile** e per concordare l'intervento:

ASCOM Vercelli
Tel. 0161.250045

ASCOMFIDI · COMTUR · formater · 5gi · DSF · ELCOM · 50 PIÙ ENASCO

ASCOM

2013

SE NON CI FOSSE DOVREMMO INVENTARLA!

Personale qualificato, tutti i servizi per le Aziende ai costi più bassi!

Sede centrale

VERCELLI via Duchessa Jolanda, 26
T. 0161 25.00.45 - F. 0161 25.90.95
info: ascomvc@tin.it

Uffici Zonali

BORGOSESIA	viale Varallo, 35	T. 0163 25.804 - F. 0163 26.870
CIGLIANO	piazza Partigiani, 11	T. e F. 0161 43.30.65
CRESCENTINO	via De Gregori, 20	T. 0161 84.10.27 - F. 0161 84.18.15
GATTINARA	corso Vercelli, 81	T. e F. 0163 82.65.89
SANTHIÀ	piazza V. Veneto, 25/A	T. 0161 92.31.29 - F. 0161 94.869
TRINO	corso Italia, 1	T. e F. 0161 82.98.14
VARALLO	corso Roma, 74	T. 0163 53.193 - F. 0163 51.504

www.ascomvc.it

NOVITÀ CASA VERDE

PUNTO P - VC