

SICUREZZA SUL LAVORO

HACCP – IGIENE DEGLI ALIMENTI

INTENSIFICATI I CONTROLLI UFFICIALI

Tra gli aspetti più importanti, del d.lgs 81/08 (Sicurezza sul Lavoro) e del Regolamento CE 852/04 (Haccp) e loro collegati, applicabili in tutte le aziende, ricordiamo:

SICUREZZA SUL LAVORO

- **SANZIONI**

Le **Sanzioni previste** dalla norma sono **sia di carattere penale** (arresto da 3 a 6 mesi) **che pecuniario** (da Euro 500,00 a euro 6.400,00) oltre che la sospensione e/o la revoca di autorizzazioni e licenze e/o l'esclusione da finanziamenti e contributi.

- **ADEMPIMENTI MINIMI**

- **redazione del DOCUMENTO (avente data certa) DI VALUTAZIONE DI TUTTI I RISCHI presenti in azienda, sia Generali che Specifici** (riferiti a: addetti; attrezzature; procedure di lavoro; materiali; ecc.);
- **presenza di ATTESTAZIONI** (firmate e datate) **di nomina delle figure interne deputate alla gestione della sicurezza** (Datore di Lavoro; RSPP; Addetti Primo Soccorso e Prevenzione Incendi; Rappresentante Lavoratori; Medico Competente, ecc);
- **presenza di ATTESTATI e VERBALI di avvenuta INFORMAZIONE, FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO;**
- **documentazione di PRIMA CERTIFICAZIONE e di avvenuta VERIFICA PERIODICA di impianti, attrezzature e dotazioni di primo soccorso** (impianto elettrico, messa a terra, macchinari, scadenze prodotti in cassetta di pronto soccorso, ecc.).

HACCP – IGIENE DEGLI ALIMENTI

- **SANZIONI**

Le **sanzioni previste** dalla norma sono **sia di carattere pecuniario** (mancata o irregolare notifica ad Azienda Sanitaria; mancato rispetto di requisiti generali di locali ed attrezzature; mancata predisposizione del manuale HACCP (da euro 500,00 a euro 6.000,00), oltre che prevedere la sospensione e/o la revoca di autorizzazioni e licenze; irregolarità in materia di commercializzazione di molluschi bivalvi (da euro 1.000 a euro 30.000) **che di carattere penale** – ad es: per macellazione e lavorazione carni in luoghi non riconosciuti (arresto da 6 mesi ad 1 anno o ammenda fino a euro 150.000).

- **ADEMPIMENTI MINIMI**

- **redazione del MANUALE DI AUTOCONTROLLO - QUADERNO DEGLI INGREDIENTI - PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA' – INFORMAZIONI ALLERGENI ;**
- **presenza di ATTESTAZIONI** (firmate e datate) **di nomina delle figure interne deputate alla gestione della HACCP** (Responsabile Haccp e Addetti ai controlli);
- **presenza degli ATTESTATI di avvenuta Informazione, Formazione;**
- **documentazione di avvenuta VERIFICA PERIODICA ACQUA POTABILE da pozzo artesiano.**

La invitiamo pertanto ad una verifica gratuita
dello stato di aggiornamento della documentazione in Suo possesso
presso i nostri uffici

CONFCOMMERCIO - ASCOM PORDENONE – SERVIZIO AZIENDA SICURA

Tel: 0434 549411 _ mail: consulenza@terziaria.pn.it