

IL METODO PRO-ATTIVO

Sicurezza Alimentare: **Food Management**

1

Il metodo è adottato per garantire la sicurezza dell'alimento ed è applicato a tutte le fasi di ogni processo in campo agro-alimentare.

Controllo Preventivo

Attraverso i nostri studi e valutazioni si pone l'obiettivo di agire prima che si evidenzii l'evento potenzialmente negativo, in relazione all'analisi del rischio effettuata su quanto influenza la salubrità e l'igiene del prodotto. L'analisi si sviluppa dunque su tutta la filiera produttiva in maniera da realizzare un controllo continuo del processo, partendo da quanto è più a monte possibile. L'intervento correttivo o preventivo vengono pensati rispetto a situazioni di rischio potenziale, l'analisi di laboratorio diventa così uno strumento di verifica dell'efficacia dell'intervento attuato.



Caratteristiche del Metodo Genus

- Intervento Tempestivo
- Riduzione dei difettosi
- Alto livello di garanzia
- Bassi costi



Vantaggi Interni

- Sistematicità ed applicabilità generale



Analisi Preventiva e non retrospettiva

- Garanzie di sicurezza basata sul controllo



Coinvolgimento diretto degli operatori



Miglioramento della qualità del prodotto

- Continua auto-ispezione tramite raccolta di documenti



Vantaggi esterni

- Adempimento agli obblighi di legge

- Riduzione dei richiami, lamentele e rischi per i consumatori
- Riduzione dei reclami da parte dei clienti
- Migliore immagine aziendale. Per il consumatore l'utilizzo del Sistema HACCP diventa sinonimo di prodotto in commercio
- Tranquillità rispetto ispezioni di clienti e Organi di controllo. In sede di verifica ispettiva, delle autorità competenti o dei clienti, l'utilizzo e la disponibilità di un'adeguata documentazione inerente la sicurezza dei propri prodotti, la corretta applicazione e revisione della stessa permette all'azienda di dare evidenza dei criteri di autocontrollo adottati.

I Servizi tecnici integrati operati in *Genus Consulting Group* sono identificabili quindi:

- *Studio iniziale per lo sviluppo del piano HACCP*
- *Analisi del processo e valutazione degli impianti*
- *Addestramento del personale operativo e dirigenziale*
- *Realizzazione delle Procedure (Manuale di Autocontrollo)*
- *Gestione per la corretta implementazione del Piano*
- *Utilizzazione di apparecchiature per il controllo ed il monitoraggio e gestione della documentazione*
- *Azioni correttive da adottare per le GMP*
- *Consulenza integrale per la gestione del Sistema HACCP*