Sicurezza alimentare nel settore agricolo e di trasformazione degli alimenti

written by Rivista di Agraria.org | 5 luglio 2016

Troppo spesso le pagine dei giornali e dei portali web sono affollate di articoli sul mancato rispetto delle norme di igiene e **sicurezza alimentare** di aziende di produzione o di distribuzione: cibi contaminati o non conservati debitamente, materie prime di provenienza sconosciuta o occultata, etichette non trasparenti, diffusione di virus, batteri e infezioni durante le operazioni di lavorazione.

Oltre a minare seriamente la **salute** degli inconsapevoli consumatori, eventi di questo tipo influiscono molto negativamente sulla **fiducia** nel sistema produttivo alimentare e sulla qualità del Made in Italy.

È fondamentale, quindi, che anche nel **settore agricolo**, produttore delle materie prime alimentari, si creda fermamente nell'importanza dell'igiene e della sicurezza alimentare e si investa in quest'ambito e nella corretta, chiara ed esaustiva comunicazione al cliente finale circa le procedure di produzione, trasporto ed elaborazione dei cibi.

La **tutela del Made in Italy** e dello straordinario patrimonio agroalimentare italiano passa anche da qui.

Quando si parla di sicurezza alimentare si parla di un **tema molto ampio**, dalle variegate sfaccettature, una disciplina che, per essere applicata correttamente, richiede l'intervento di professionisti competenti, sempre aggiornati dal punto di vista normativo.

È per tale ragione che, per certificare il rispetto di tutte le prescrizioni normative, nazionali ed europee, e procedurali nel settore agricolo, è bene affidarsi a realtà aziendali specifiche e con grande esperienza.

Tra queste **Sicurcenter**, azienda specializzata nella verifica e nella certificazione della sicurezza alimentare: mediante un iter di controllo che copre tutte le fasi di produzione di un alimento, dalle materie prime al prodotto finito, Sicurcenter consente di ottenere il **certificato HACCP** che garantisce l'adozione di tutte le misure necessarie a prevenire contaminazioni alimentari.

I **rischi di natura biologica, chimica e fisica** sono i fattori sottoposti a verifica durante la metodologia del sistema HACCP (Hazard Analisys Critical Control Points).

Il certificato HACCP è obbligatorio per tutti gli operatori che si trovano a maneggiare cibi ed alimenti, in qualsiasi fase della loro produzione.

Il servizio di Sicurcenter è completo e va dalla **consulenza a 360°**, all'**assistenza** per l'ottenimento della certificazione fino alla **formazione del personale** delle aziende agricole.

Chimici, biologi e veterinari fanno parte del team tecnico dell'azienda, figure professionali specializzate e competenti per eseguire qualsiasi tipo di controllo su materie prime e campioni, avvalendosi Laboratori di Analisi accreditati dal Ministero della Sanità.

Per maggiori informazioni:

SICURCENTER srl
Largo Magnagrecia 18, 00183 Roma
Tel. 06 7000617 – Fax 06 77254203
info@sicurcenter.com – www.sicurcenter.com

05/07/2016