



**RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA:** Con il Reg. CE 178/02, è stabilito che **tutti gli operatori del Settore Agro-alimentare** dovranno essere in grado di individuare la provenienza di tutti gli elementi utilizzati in un determinato processo produttivo e la relativa destinazione del prodotto finito: a tal fine, gli operatori dovranno adottare sistemi e procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni complete sulla filiera (art. 18).



**IGIENE DEI MANGIMI:** Per quanto riguarda il settore mangimistico, il recente Regolamento (CE) n. 183/2005 sull'igiene dei mangimi, negli articoli 9 e 18, obbliga **tutti gli operatori quali esercenti anche una delle fasi di coltivazione, essiccazione, stoccaggio, trasporto, macinazione, miscelazione, deposito o commercio di mangimi** alla registrazione presso le Aziende USL e a dimostrare entro il 31/12/2007 il possesso dei requisiti minimi di igiene e rintracciabilità dei mangimi.



**HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)** : è un **sistema di autocontrollo** che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di **valutare e stimare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari.**

Con i recenti Regg. CE 852 e 853 del 2004 sono state riprese ed integrate le norme in materia di igiene dei prodotti alimentari e degli alimenti di origine animale.

Il sistema di autocontrollo mira a valutare in ogni fase della produzione i rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti, al fine di prevenire in modo mirato ed efficiente eventuali rischi per la sicurezza alimentare

I punti fondamentali del sistema dell'HACCP :

- Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio
- Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
- Definizione dei limiti critici
- Definizione delle attività di monitoraggio
- Definizione delle azioni correttive
- Definizione delle attività di verifica
- Gestione della documentazione



Perché scegliere **CARTESIO s.r.l.** ?

CARTESIO s.r.l. mette a Vostro servizio specialisti qualificati che Vi aiuteranno ad adeguare la Vostra attività alla continua evoluzione normativa.

Avrete la garanzia di competenza professionale, serietà e riservatezza e potrete contare sull'assistenza continua di CARTESIO s.r.l. in tutte le fasi dell'adeguamento alle vigenti normative in ambito agro-alimentare.

Certa che i propri servizi possano essere di aiuto per affrontare al meglio le continue sfide poste dall'incessante evoluzione normativa ed economica, CARTESIO s.r.l. ritiene che sia necessario comprendere come da un comportamento coattivo si possa comunque trarre un valore aggiunto, soprattutto in termini di erogazione del servizio, riduzione dei costi, miglioramento delle prestazioni aziendali, fidelizzazione del Cliente.