



Utile per:
Garantire la sicurezza alimentare
Assicurare il rispetto delle normative

Consulenza per il sistema di Autocontrollo aziendale

Produrre alimenti sicuri è il primo dovere di un'impresa alimentare.

Gli operatori hanno la responsabilità di assumere tutte le misure necessarie a garantire la sicurezza degli alimenti: questo è l'**autocontrollo**.

Tutti gli operatori devono adottare le buone pratiche di produzione ed igiene, note anche come **prerequisiti**, più' confacenti al processo produttivo. Inoltre, alle aziende che operano a valle della produzione primaria è richiesto di sviluppare un'analisi dei rischi applicando la metodica **HACCP**. Questa struttura costituisce il sistema di gestione per la **sicurezza alimentare**.

Il legislatore intende in questo modo portare gli operatori a investire sulla prevenzione e ridurre così i **rischi**, non solo per il

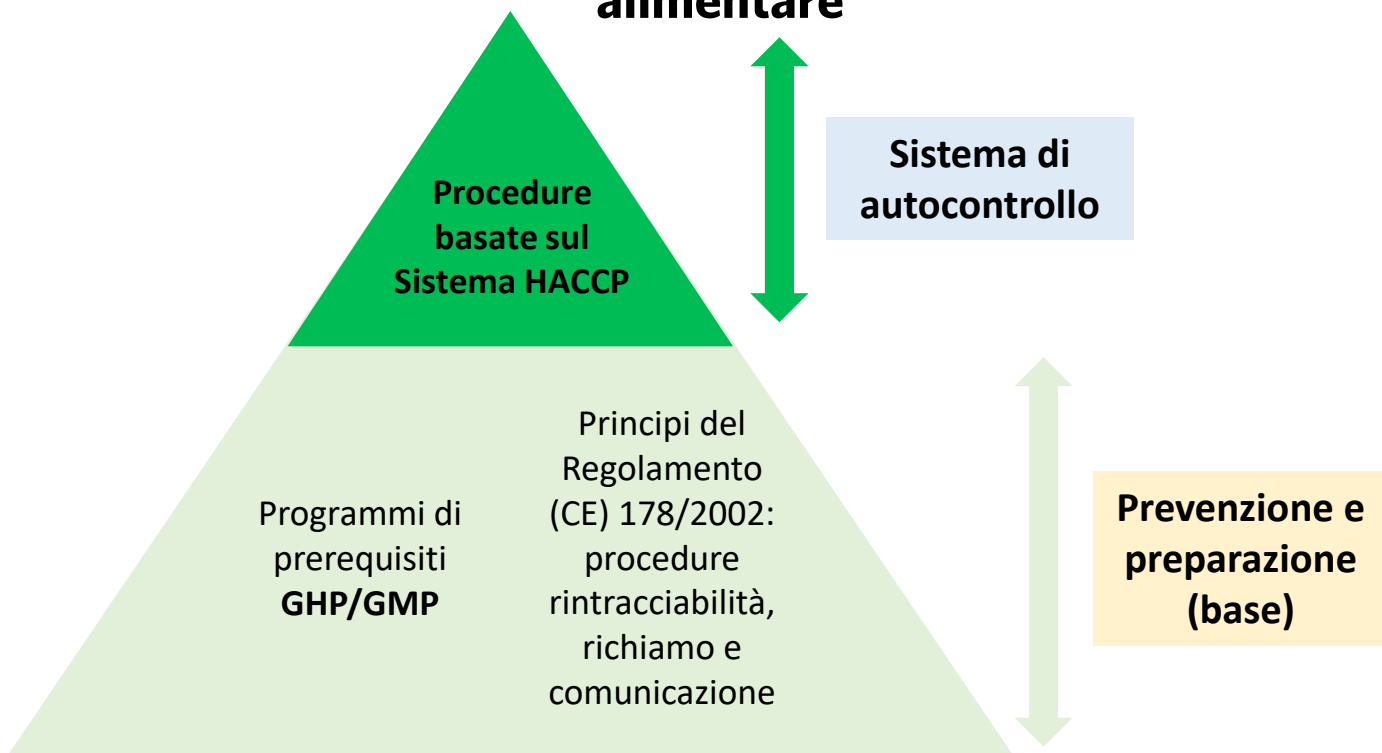
consumatore finale, ma anche per gli **operatori stessi**, che potrebbero venire fortemente penalizzati dall'immissione sul mercato di prodotti non sicuri. A distanza di oltre 20 anni questo approccio «innovativo» non è ancora diventato un patrimonio di tutte le aziende del settore. **Sata** vuole aiutare le imprese alimentari a recepire pienamente lo spirito e il valore di questo nuovo approccio normativo, **andando oltre gli adempimenti formali**. In questo senso l'intervento di **Sata** porta valore e rappresenta un'occasione/opportunità di **crescita e miglioramento** dell'azienda:

- rispettare le normative cogenti.
- migliorare l'organizzazione;
- rispondere al meglio alle richieste del mercato e dei Clienti;

Competenza e esperienza per progettare ed implementare un Sistema di Autocontrollo

Consulenza per l'autocontrollo aziendale

La struttura del sistema di gestione per la sicurezza alimentare



Perché scegliere Sata:

- Conoscenza dell'evoluzione della **normativa** e dei trend dei principali **Paesi europei**;
- Conoscenza delle **richieste del mercato** (GDO italiane ed estere, etc.);
- Conoscenza delle specificità **delle filiere e dei processi**;
- **Integrazione di servizi** (analisi di laboratorio, controllo degli approvvigionamenti, altro);
- Esperienza **trentennale** nella gestione di Sistemi di gestione;
- Conoscenza e **visione** di tutta la filiera;
- Conoscenza delle **specificità delle filiere vegetali**;
- **Sata è in grado di erogare il servizio su tutto il territorio nazionale.**

I nostri contatti per informazioni e preventivi:



Gli oltre **30** anni di esperienza, la visione di filiera e un team multidisciplinare in grado di presidiare tutto il territorio **nazionale**, rendono **Sata** un **partner** unico per le imprese operanti nel settore vegetale.



sata

Davide Benzi

Specialist tecnico
d.benzi@satasrl.it
cell. +39 3357069362

Sata S.r.l. ▪ Strada Alessandria, 13 - 15044 - Quargnento (AL)
Tel. 0131 219925 - Fax 0131219926 - P.I. & C.F.: 01449620069