



SICUREZZA ALIMENTARE: GARANTIRE LA MASSIMA QUALITÀ NELLA GESTIONE LOGISTICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SICUREZZA ALIMENTARE: GARANTIRE LA MASSIMA QUALITÀ NELLA GESTIONE LOGISTICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Proteggere la salute è il primo obiettivo delle norme UE nel settore alimentare, e l'obiettivo di tutte le aziende alimentari nei confronti dei loro consumatori.

Le leggi disciplinano tutta la catena di produzione e trasformazione alimentare all'interno e regolano l'import e export delle merci.

Il rispetto delle norme che regolano la sicurezza, la qualità e la legalità nella gestione di prodotti alimentari si basano su standard nazionali e internazionali molto accurati, stringenti e che necessitano una cura e un'organizzazione attenta e costante.

In questo contesto, la **logistica di prodotti alimentari a temperatura controllata gioca un ruolo determinante** per garantire i corretti **adempimenti legali all'integrità del prodotto**, dal monitoraggio della temperatura, alle condizioni minime che le merci devono rispettare per essere **conformi in tutta la filiera**.

Anche la **struttura e l'organizzazione del magazzino rientrano nei controlli e negli standard di sicurezza**, con i relativi obblighi da rispettare come ad esempio: il riconoscimento del bollo CE, la gestione delle scadenze, dei lotti di produzione, della rintracciabilità, ecc....



LE POLITICHE DI SICUREZZA ALIMENTARE IN UE

L'Unione Europea, con il Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo, ha definito tutte le **linee guida in materia di sicurezza e igiene alimentare** e ne verifica l'applicazione e l'efficacia attraverso l'Efsa (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare).

Inoltre, con i Reg.CE 852/2004 e 853/2002 definisce le regole igieniche per i prodotti alimentari ed i principi sui quali deve basarsi il Sistema di Autocontrollo aziendale.

Il più recente Reg.UE 2021/382 del 03.03.2021 fornisce indicazioni specifiche di comportamento igienico e/o sanitario, che vanno ad aggiornare il Regolamento 852 (alla base dell'autocontrollo e dell'HACCP).

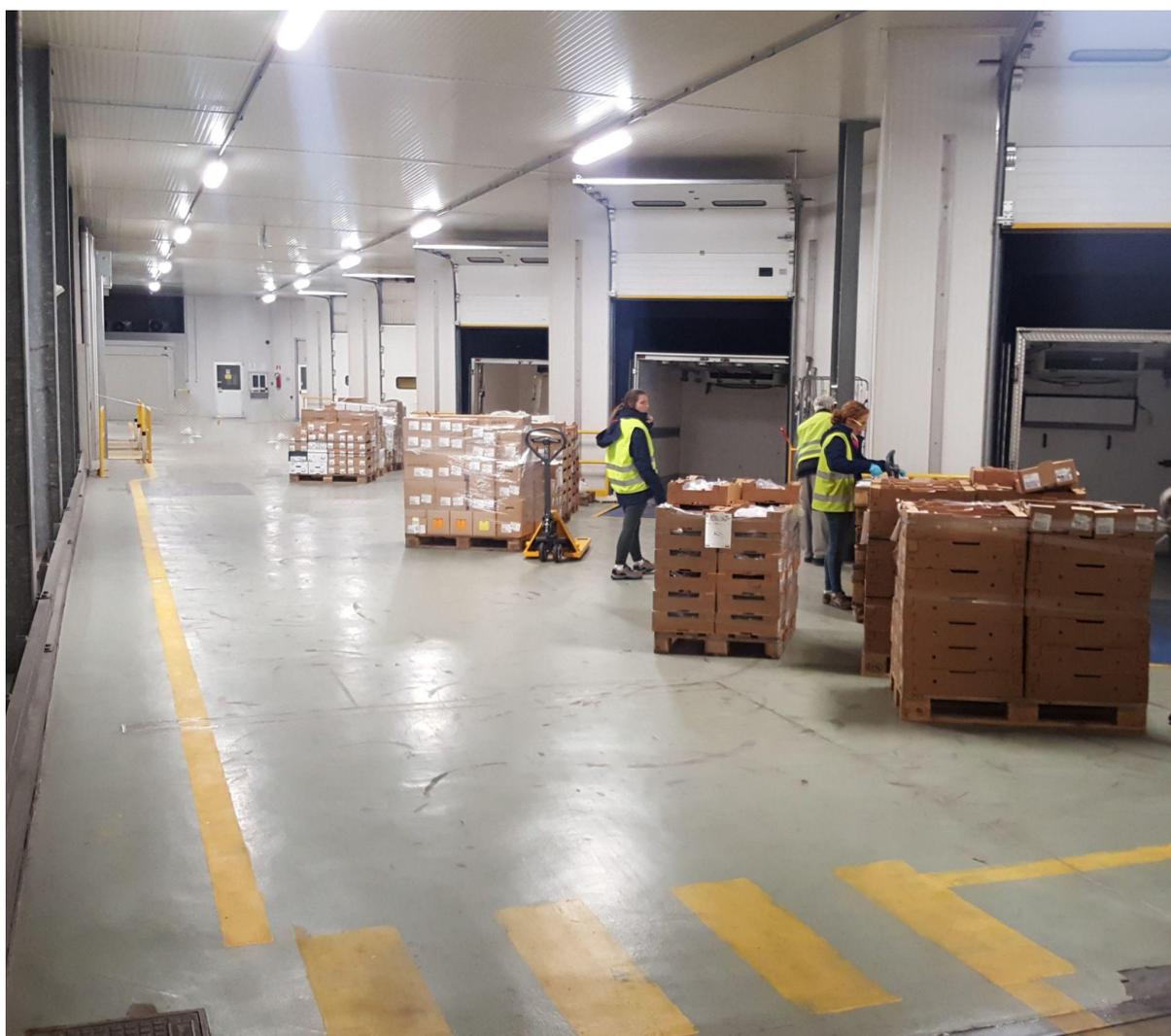
In particolare inserisce un nuovo capitolo per introdurre il tema della **Cultura della sicurezza alimentare**, con lo scopo di aumentare la consapevolezza e migliorare i comportamenti di tutti i soggetti coinvolti nel settore.

Ecco le principali aree su cui abbiamo deciso di concentrare l'attenzione e i nostri sforzi in tema di qualità:

- **Certificazioni e controlli sanitari** con il massimo dei punteggi
Possediamo tutte le certificazioni necessarie in materia di autorizzazioni sanitarie, veterinarie e alimentari, superando controlli scrupolosi da parte delle autorità

preposte con ottimi risultati.

- **Controlli interni costanti** su prodotti e struttura aziendale
Ci occupiamo periodicamente di effettuare controlli e apportare migliorie alle procedure operative aziendali, a tutta la struttura dell'azienda, ai locali dedicati a magazzino e all'area di carico e scarico delle merci, grazie alle migliori tecnologie e attrezzature.
- **Formazione e aggiornamento del personale** continui
Il nostro personale segue corsi di formazione e aggiornamento su tutto ciò che riguarda la sicurezza alimentare, per poter trattare correttamente i prodotti e le merci in ogni fase del processo con la dedizione necessaria.
- **Tracciabilità e catena del freddo** sempre monitorati
Il punto critico dei controlli nella logistica del freddo è la temperatura dell'alimento e la sua tracciabilità, noi utilizziamo sistemi tecnologici a monitoraggio in tempo reale e piani di business continuity che garantiscono operatività in ogni situazione.



[Scrivici](#) per avere maggiori informazioni riguardo i nostri servizi!

Se vuoi saperne di più su come gestiamo la sicurezza e le certificazioni, [leggi qui](#).

Leggi anche il nostro approfondimento su [Tracciabilità e Food Defence](#)