Sicurezza alimentare: un vantaggio per il settore food e gdo

sicurezza-alimentare-d155533c

Se digitate “**sicurezza alimentare**” in Google e filtrate i risultati di ricerca più recenti è impressionante il numero di notizie che affrontano tale tematica.

Contaminazioni di cibi, non conformità delle procedure di produzione, importazione di materie prime da paesi esteri che utilizzano sostanze non consentite in Italia per la loro produzione, diffusione di batteri e infezioni alimentari, scarsa trasparenza delle etichette: queste sono solo alcune delle notizie che affollano siti e portali che si occupano esclusivamente di sicurezza alimentare.

Se è vero che siamo quello che mangiamo, allora c’è da preoccuparsi.

Viviamo in una società in cui non è più possibile produrre in proprio i cibi per l’alimentazione quotidiana (se non chi ha la fortuna di disporre di un piccolo orto per coltivare qualche ortaggio). È necessario quindi affidarsi ai **prodotti industriali**. Affidarsi si, ma fidarsi?

Le **aziende di produzione di prodotti alimentari** e le catene della **Grande Distribuzione** possono ottenere solo **vantaggi nella corretta gestione della sicurezza alimentare** all’interno degli stabilimenti e delle strutture di commercializzazione. Garantire la salute dei consumatori è innanzitutto un dovere ma ha risvolti anche commerciali: una **buona immagine** aziendale, derivante anche dall’attenzione dedicata alla sicurezza degli alimenti, accresce infatti la **fiducia** del consumatore. E la fiducia è uno degli elementi che contribuiscono alla **fidelizzazione**.

Vi sono aziende specializzate nel controllo e nella certificazione della sicurezza alimentare, autorizzate a rilasciare il **certificato HACCP** che attesta l’adozione di un insieme di procedure volte a prevenire i pericoli di contaminazione alimentare.

Per tutti gli operatori del settore alimentare è **obbligatorio** ottenere il certificato HACCP.

Sicurcenter è un’azienda **accreditata** che offre un **servizio completo** per la gestione della sicurezza alimentare nelle aziende di produzione e di commercializzazione. Il suo ambito di operatività si estende su tutto il territorio nazionale.

La sua pluriennale esperienza nel settore è dimostrata anche da **referenze di livello** (come il Gruppo La Rinascente spa di Milano, la Segece che gestisce i supermercati Carrefour, Sma Spa e molti altri).

Sicurcenter offre un servizio di **consulenza a 360°** che contempla sia controlli in loco sia **attività formative** degli operatori.

Il team dell’azienda è composto da figure professionali specializzate (chimici, biologi e veterinari) e i controlli su materie prime e campioni sono eseguiti in Laboratori di Analisi accreditati dal Ministero della Sanità.

Per maggiori informazioni:

SICURCENTER srl

Largo Magnagrecia 18, 00183 Roma

Tel. 06 7000617 – Fax 06 70450947

info@sicurcenter.com – www.sicurcenter.com