

IGIENE ALIMENTARE: LE NOVITÀ INTRODOTTE DAL REGOLAMENTO CE N. 382/2021



È stato pubblicato il Regolamento **CE n.382/2021** che modifica gli allegati del Regolamento **CE n. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la:

- 1 gestione degli allergeni alimentari;
- 2 La redistribuzione degli alimenti;
- 3 Cultura della sicurezza alimentare.



In vigore dal **24 marzo 2021**, il Regolamento CE n. 382/2021 si allinea con il nuovo Codex Alimentarius 2020 che ha aggiornato le linee guida per l'applicazione del metodo **HACCP**.

1 Allergeni e strumenti, attrezzature, trasporto alimenti

Migliore gestione degli allergeni: si specificano i requisiti per prevenire o limitare la presenza di allergeni in attrezzature, mezzi di trasporto e nei siti di stoccaggio dei prodotti alimentari al fine di migliorare la sicurezza alimentare.

2 Ridistribuzione degli alimenti

La donazione di cibo è uno dei mezzi per raggiungere l'obiettivo dello spreco alimentare, ma deve essere sempre garantita in ogni fase la **sicurezza alimentare**.

3 Cultura della sicurezza alimentare

Aumento della sicurezza degli alimenti migliorando la consapevolezza e il comportamento dei dipendenti nelle aziende alimentari.



Verifica con lo **staff AQAGROUP** se il Piano di Autocontrollo HACCP della tua azienda soddisfa i nuovi requisiti o è necessaria una revisione del documento !