

S.I.O.P. offre servizi di consulenza alle aziende del comparto alimentare, per l'elaborazione di Manuali di Autocontrollo secondo il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici ai sensi del D.lgs. 155/1997 attraverso:

- sopralluogo aziendale e valutazione dei potenziali rischi
- individuazione dei punti critici di controllo
- identificazione ed applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici
- realizzazione del Manuale HACCP di Autocontrollo Igienico
- corsi di formazione al personale
- assistenza nell'individuazione del Responsabile dell'autocontrollo e dei componenti del gruppo di lavoro
- assistenza nell'applicazione nel sistema HACCP
- analisi microbiologiche effettuate presso laboratorio accreditato

S.I.O.P., inoltre, è in possesso dell'autorizzazione dell'Assessorato alla Sanita' della Regione Siciliana ad effettuare corsi di formazione per alimentaristi, previsti dal D.A. n.0176 del 19 Febbraio 2007, come modificato dal D.A. n. 01125 del 31 Maggio 2007 (prot. DIRS/1/3930 del 10 Ottobre 2007).