



4 aprile 2017

ore 09.00

c/o Sala Convegni – Fondazione Ida Parravicini – Albese con Cassano (CO)

## **LA NORMATIVA HACCP E IL RISCHIO LEGIONELLA**

**Come comportarsi se gestisci un B&B**

**(Seminario Gratuito)**

Nuovo appuntamento della rassegna di SEMINARI INFORMATIVI GRATUITI promossi da **Gruppo Sfera Srl**, società di Consulenza, Assistenza e Gestione nell'ambito della Salute e Sicurezza sui Luoghi di Lavoro.

Un convegno interamente promosso dalla divisione interna **Gruppo Sfera Food**, comparto specializzato nella Sicurezza Alimentare, rivolta a tutte le imprese del settore operanti lungo le diverse filiere produttive fino alla distribuzione e somministrazione.

Un incontro dedicato alla **Normativa HACCP** e alla **LEGIONELLA** per tutti coloro che gestiscono o sono titolari di B&B nei territori del Lecchese e Comasco.

L'occasione per confrontarsi con tecnici e professionisti sulle novità legislative del settore alimentare legate a queste particolari strutture ricettive, approfondire problematiche e nuove modalità di gestione delle procedure ad esso connesse ed infine soffermarsi sulla problematica della legionella talvolta sottovalutata.

Nel corso della mattinata interverranno il dott. **Andrea Bizzo**, biologo e formatore HACCP e la dott.ssa **Sara Valentini**, biologa e consulente HACCP.

Il primo intervento indagherà gli obblighi di legge in ambito igienico sanitario specifici per le realtà ricettive quali i B&B, in seguito si approfondirà il rischio legionella per queste piccole strutture, come avviene la sua valutazione e il relativo monitoraggio. Cercheremo di approfondire ruoli e responsabilità, ossia chi se ne deve occupare e come si effettua, commentando insieme le nuove linee guida in applicazione a tale problematica. La legionella è un pericolo per la salute; sono necessari controlli per evitare la sua diffusione per le gravi conseguenze che comporta. Tutte le strutture ricettive hanno obblighi di legge per periodici audit e altri adempimenti che spesso

non vengono attuati. I controlli delle autorità sanitarie sono perciò aumentati e ancora troppi B&B vengono trovati privi della documentazione necessaria. Da ciò posso poi scaturire pesanti sanzioni.

Successivamente si approfondiranno alcune tra le tematiche più importanti della Gestione dell'Haccp, come gli allergeni e la relativa etichettatura, la tracciabilità e il rispetto delle scadenze. Tutto ciò con un costante rimando agli obblighi di legge previsti per queste micro realtà ricettive.

**Gruppo Sfera Srl**, con la sua divisione **Food**, si fa promotrice di una corretta gestione delle attività alimentari nei B&B, instaurando un rapporto di proficuo scambio con le strutture ricettive locali, valorizzando la gestione familiare e sposando i valori tipici di tali strutture, quali tranquillità, ottimo servizio e soluzione economica a misura di turista. **Gruppo Sfera Food** risponde alle esigenze dei proprietari con soluzioni efficaci e puntuali di gestione delle problematiche di Sicurezza Alimentare e di prevenzione della legionellosi. **La Sicurezza sposa l'Ospitalità.**

*"...le piccole strutture ricettive. Quando entri in una stanza, chiudi la porta, sai che c'è un segreto, un piccolo lusso, una fantasia. C'è il comfort. C'è la assicurazione". (Diane von Furstenberg)*

#### **In allegato:**

- File word del Comunicato Stampa
- Invito al convegno
- Foto dei relatori
- Loghi Gruppo Sfera Srl; Gruppo Sfera Food; Meti

*GruppoSferaS.r.l.:* fondata nel 2006 dal presidente Mauro Riva, si occupa di Consulenza, Assistenza e Gestione della sicurezza e della medicina sul lavoro erogando servizi di qualità a clienti di svariati settori dislocati su tutto il territorio nazionale. La società accompagna aziende pubbliche e private nel processo di adeguamento alle norme di legge vigenti divenendo promotore della diffusione di una cultura della sicurezza sul lavoro. Dal 2013 è ente accreditato alla Regione Lombardia per la Formazione dei lavoratori. ([www.grupposferasrl.it](http://www.grupposferasrl.it))

*Gruppo Sfera Food:* La continua evoluzione delle norme e l'aumento degli obblighi relativi agli adempimenti HACCP rendono necessario un approccio innovativo per permettere ai piccoli e medi imprenditori del settore alimentare di essere sempre in regola senza dover sostenere costi variabili e imprevedibili. Nasce così **Gruppo Sfera Food**. Ci rivolgiamo a tutte le imprese del settore alimentare operanti lungo le filiere produttive fino alla distribuzione e alla somministrazione, per offrire un insieme di servizi e studiare la migliore formula di consulenza su misura. (<http://www.grupposferafood.it/gruppo-sfera-food>)

#### **Gruppo Sfera Srl – Gruppo Sfera Food**

Via dei Mille 25,  
Barzanò (LC)  
039-9217184  
[info@grupposferasrl.it](mailto:info@grupposferasrl.it)

#### **Ufficio Formazione & Comunicazione GruppoSfera S.r.l.**

Dott.ssa Chiara Pilloni  
E-mail. [chiarapilloni@grupposferasrl.it](mailto:chiarapilloni@grupposferasrl.it); [marketing@grupposferasrl.it](mailto:marketing@grupposferasrl.it)  
Tel. 335.20.79.81