



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)

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

Ufficio Formazione & Comunicazione GruppoSfera S.r.l.

Dott.ssa Chiara Pilloni
E-mail. chiarapilloni@grupposferasrl.it; marketing@grupposferasrl.it
Tel. 335.20.79.81