



Igiene. Le patologie provocate dalla ingestione di alimenti contaminati durante le fasi della produzione, del trattamento, del trasporto e della somministrazione, costituiscono da sempre un problema epidemiologico rilevante.

H.A.C.C.P.

Il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points) prevede l'identificazione dei punti critici all'interno della filiera produttiva, dove gli alimenti potrebbero subire alterazioni, rendendo possibile la stesura di adeguati piani di controllo volti alla prevenzione, nonché alla possibilità di tempestive azioni correttive.

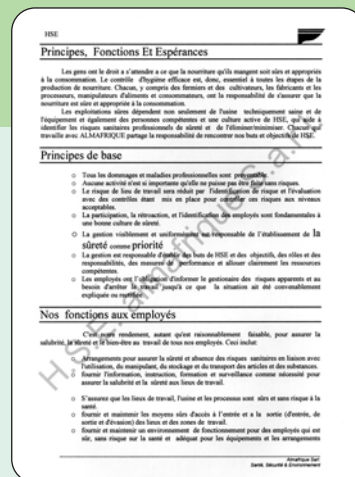
I nostri uomini sanno di poter accettare e trattare la merce solo in determinate condizioni, così come a loro volta i nostri fornitori devono assolutamente avere una determinata fisionomia in termini di igiene, qualità e controllo. È stato redatto un manuale H.A.C.C.P. plasmato sulle specifiche caratteristiche del gruppo AL.MA. in termini di strutture ed obiettivi, che permette al nostro personale di avere sempre ben chiaro e disponibile il concetto di autocontrollo. In questo modo possiamo garantire il massimo rispetto delle norme igieniche, soddisfacendo comunque in modo preciso le esigenze dei nostri clienti.



al.ma.
c a t e r i n g

H.A.C.C.P. Hygiène. Les pathologies provoquées par l'ingestion d'aliments contaminés pendant les phases de production, de transport ou de livraison, constituent depuis toujours un problème épidémiologique important. La méthode H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) prévoit l'identification des points critiques à l'intérieur de la filière de production, où les aliments pourraient subir des altérations, en rendant possible la rédaction de plans de contrôle appropriés, consacrés à la prévention, ainsi que la possibilité d'actions correctives opportunes. Notre personnel doit pouvoir accepter et traiter les marchandises seulement dans des conditions déterminées, et nos fournisseurs, à leur tour, doivent absolument avoir une organisation précise en termes d'hygiène, qualité et contrôle. Un manuel H.A.C.C.P. à été rédigé en fonction des caractéristiques spécifiques du groupe AL.MA : structures déterminés et objectifs précis permettent à notre personnel d'avoir toujours le concept d'autocontrôle bien clair et disponible.

De cette façon, nous pouvons garantir le respect maximum des normes d'hygiènes, en satisfaisant en toutes circonstances et de manière précise, les exigences de nos Clients



H.A.C.C.P. Hygiene. The pathologies deriving from consumption of contaminated food during the phases of production, treatment, transportation and supply, have always been an important epidemiological problem. The H.A.C.C.P. method (Hazard Analysis Critical Control Points) provides the identification of the critical points inside the production chain, wherein the foodstuff could suffer alterations. In this way it is possible to establish adequate plans of prevention, as well as enabling timely corrective action.

Our personnel know that they can accept and treat raw goods only in certain conditions; equally our suppliers must have established features in terms of hygiene, quality and control.

An H.A.C.C.P. manual has been produced on the specific characteristics of the AL. MA. Group in terms of structures and objectives which permits our personnel to have at their immediate disposal a clear idea of control. In this way we are able to guarantee the total respect of hygiene rules, satisfying in a precise way the needs of our clients.



al.ma.
alimentari marittimi spa

Palazzo Nuova Darsena,
Via De Marini, 60
16149 Genova - Italia
Tel.: +39 - 010 24 85 011
Fax +39 - 010 27 58 084
info@almacatering.com

almafrique
sarl

Zone industrielle BP 443
Hassi Messaoud
Ouargla - Algérie
Tel.: +213 - 29 - 73 38 05
Fax: +213 - 29 - 73 66 34
almafrique@almacatering.com