

L'HACCP. La sicurezza igienica di processi e prodotti nelle aziende del comparto agroalimentare è un elemento di fondamentale importanza. Anche Lagardère Travel Retail Italia ha adottato il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) allo scopo di poter impostare un sistema di prevenzione e controllo dei rischi igienici, individuando i punti critici di controllo e tenendoli sotto controllo durante il processo produttivo.

Il Codex Alimentarius (norma CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003 – Annex) è stato emesso dalla FAO ed è il Codice Internazionale raccomandato di pratiche generali e principi di igiene alimentare. Il Codice ha come obiettivo l'identificazione dei principi essenziali di igiene dei prodotti alimentari applicabili in tutta la catena alimentare (dalla produzione primaria fino al consumatore finale). L'idea di fondo del codice è garantire ai consumatori che il cibo sia sicuro ed adatto al consumo umano. In seconda istanza, il codice detta le linee guida per migliorare la sicurezza alimentare ed indicare la modalità di attuazione di questi principi.