

Progetto Consulenza sicurezza alimentare

i.d. 60394-60395-60396

Mis. 2.1 PSR Marche 2014 - 2020

Destinatari:

Aziende coinvolte nella manipolazione diretta degli alimenti (aziende agricole e zootecniche, caseifici e macellerie aziendali, cantine vinicole, molini, frantoi, laboratori alimentari...).

Ai fini del progetto si individuano 2 categorie: per aziende che fanno vendita diretta; per aziende che necessitano di miglioramento tecnologico e non fanno vendita diretta

Obiettivi:

- 1) aiutare le aziende coinvolte nella manipolazione diretta degli alimenti, ad adempiere agli obblighi nel campo della sicurezza alimentare riguardanti l'applicazione di Manuali di corretta prassi operativa e l'applicazione del sistema HACCP;
- 2) individuazione di procedure e tecniche per il miglioramento dell'attività aziendale con il perfezionamento o l'introduzione dei processi produttivi e di trasformazione;
- 3) fornire una consulenza sull'etichettatura dei prodotti aziendali;
- 4) migliorare la gestione contabile aziendale.

Strumenti utilizzati:

- 1) Per gli obiettivi 1 e 2 redazione (ex novo o aggiornamento) del manuale HACCP,
- 2) Per l'obiettivo 3 consiglio sulla redazione delle etichette;
- 3) Per l'obiettivo 4 sarà effettuata una analisi economica aziendale in particolare su fatturazione elettronica, emissione del documento commerciale "ex scontrino fiscale", regimi fiscali IVA e imposte sui redditi.

Consulenti utilizzati:

- 1) consulenti alimentari (Per obiettivi 1, 2 e 3);
- 2) fiscalisti (Per l'obiettivo 4).

Vantaggi per le imprese:

- 1) Redazione del manuale HACCP (ex novo o aggiornamento), gratuito.
- 2) Consigli su etichettatura, gratuiti.
- 3) Assistenza gestionale economica, gratuita.

Durata del progetto

Entro 15 mesi dalla finanziabilità