Benvenuti in ERREACCA! Qui potete trovare i servizi più adatti per la vostra attività: consulenze, formazione, analisi, assistenza.

Servizi forniti da professionisti qualificati a disposizione della tua azienda.

Chiedi un preventivo gratuito e senza impegno, le nostre tariffe ti lasceranno piacevolmente sorpreso.

You Ask. We Solve.

## Aggiornamento normativo in ambito alimentare

Dal 25 novembre 2014 non si possono più utilizzare le classiche oliere a tavola nei locali pubblici: si rischia da 1000 a 8000 euro di multa.

se volete mettere ai tavoli dei clienti l'olio assieme ad aceto, sale e pepe, la bottiglia dell'olio deve essere provvista dell'etichetta originale e del tappo anti-rabbocco. La norma NON si applica per l'olio utilizzato nelle cucine e per la preparazione dei pasti.

Lo stabilisce la legge 161/2014 pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale che all'articolo 18, comma 1 c) dice: "Gli oli di oliva vergini proposti in confezioni nei pubblici esercizi, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, devono essere presentati in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente, forniti di idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata e provvisti di un sistema di protezione che non ne permetta il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta ".

| La legge non prevede alcun tempo di adeguamento, neanche per l'esaurimento delle scorte ir magazzino.   |
|---|
| Per maggiori informazioni e/o preventivi contattaci.  |
|   |
|   |
| AVVISO IMPORTANTE!!!  |
| Si sta avvicinando la scadenza per la compilazione del DVR.   |
| Per le aziende fino a 10 lavoratori è possibile autocertificare   |
| l'avvenuta valutazione dei rischi. Ma questo sarà possibile fino al 30 giugno 2012 (prorogato al 31 maggio 2013), secondo quanto previsto dall'art. 29, comma 5, del Testo Unico sulla Sicurezza. |
| Pertanto tutte le aziende, imprese, negozi, società di professionisti, etc. dovranno documentare l'avvenuta valutazione dei rischi attraverso il DVR. In caso di inadempienza è previsto:         |
|   |
| - arresto dai tre ai sei mesi;  |

| - ammenda da 2.500 a 6.400 euro.   |
|--|
| I tecnici di ERREACCA sono a disposizione per l'espletamento delle seguenti prestazioni professionali: |
| - Stesura del Documento Unico Valutazione Rischi;  |
| - Valutazione dei rischi specifici;  |
| - Assistenza nelle fasi di attuazione del piano di sicurezza;  |
| - Programmazione delle misure di sicurezza;  |
| - Pianificazione e organizzazione delle riunioni aziendali;  |
| - Formazione e informazione dei lavoratori in materia di sicurezza                                     |

Per maggiori informazioni e/o preventivi contattaci.