

## ASSOCIAZIONE ITALIANA CONSULENTI IGIENE ALIMENTARE – Aicia

### Codice di Condotta

Il presente Codice di Condotta definisce i principi etici e professionali che tutti i membri di AICIA devono rispettare nell'esercizio delle proprie attività. L'obiettivo è garantire integrità, competenza e trasparenza nella consulenza in igiene alimentare, tutelando al contempo la salute pubblica, l'immagine dell'associazione e la fiducia dei clienti e delle istituzioni.

#### 1. Principi Generali

1. Agire con onestà, imparzialità e responsabilità.
2. Promuovere una cultura della sicurezza alimentare fondata su evidenze scientifiche.
3. Rispettare le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare.
4. Aggiornare costantemente le proprie competenze professionali.

#### 2. Comportamento Professionale

1. L'associato AICIA deve fornire consulenze corrette, documentate e in buona fede, evitando ogni forma di allarmismo o superficialità.
2. Deve garantire la riservatezza dei dati sensibili acquisiti durante le consulenze.
3. È tenuto ad astenersi da qualsiasi pratica commerciale sleale o concorrenza scorretta nei confronti di altri professionisti.

#### 3. Relazioni tra Associati

I membri degli organi dell'Associazione AICIA e gli associati devono interagire con rispetto reciproco, disponibilità alla collaborazione e spirito di collegialità.

Devono evitare critiche personali o diffamatorie verso altri membri, sia in pubblico che in privato.

Eventuali controversie tra soci devono essere risolte tramite confronto costruttivo e, se necessario, con l'intervento degli organi associativi.

#### **4. Impegno verso i Clienti**

L'associato AICIA è tenuto a svolgere il proprio incarico con diligenza, indipendenza e responsabilità, evitando qualsiasi situazione di conflitto di interesse.

Deve astenersi da promesse irrealistiche o da comportamenti che possano compromettere l'affidabilità della professione.

Deve fornire al cliente tutte le informazioni necessarie affinché possa prendere decisioni consapevoli e informate.

#### **5. Immagine e Comunicazione**

Ogni membro rappresenta l'immagine dell'associazione: deve quindi evitare dichiarazioni o comportamenti pubblici che possano ledere la reputazione di AICIA o della categoria professionale.

È incoraggiata una comunicazione chiara, trasparente e fondata su dati scientifici, anche sui media e sui social network.

#### **6. Formazione e Aggiornamento**

L'aggiornamento professionale è un dovere morale e tecnico di ogni associato, per garantire un livello di consulenza conforme agli standard più recenti.

I membri sono invitati a partecipare attivamente a eventi formativi promossi da AICIA o da enti qualificati.

#### **7. Violazioni e Sanzioni**

Le violazioni del presente Codice di Condotta sono vigilate e valutate dal Comitato Tecnico Scientifico e di Sorveglianza, che può proporre richiami, sospensioni o l'espulsione del socio, secondo la gravità e la reiterazione del comportamento:

- Ammonimento verbale;
- Ammonimento scritto;
- Sospensione temporanea dall'associazione;
- Espulsione definitiva e conseguente decadenza dallo status di socio.

Ogni sanzione sarà accolta dal Consiglio Direttivo, che ne prende atto, e sarà comunicata all'interessato per iscritto.

## 8. Accettazione

Con l'adesione ad AICIA, ogni socio dichiara di aver letto, compreso e accettato il presente Codice di Condotta, impegnandosi a rispettarlo in ogni circostanza. Ogni aggiornamento è notificato ai soci ed entra in vigore dopo 30 giorni dalla pubblicazione sul sito ufficiale dell'associazione.

Il suddetto Codice di Condotta di Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare è adottato ai sensi dell'art. 27-bis del Decreto Legislativo n. 206/2005.

Data: 11/03/2025

Il Presidente AICIA:



---

Il Segretario Generale AICIA:



---