

CERTIFICAZIONE HACCP

Giorno : 01 Mese : 02 Anno : 2024

Con la presente intendiamo informare i nostri Clienti che la ditta :

attua nella propria azienda il controllo alimentare secondo il sistema **HACCP**.

Secondo l'articolo 5 del Regolamento CE 852 del 29 aprile 2004 la Ns. ditta attua il controllo alimentare previsto dal Regolamento sopra citato, garantendo ai propri prodotti un ottimo standard igienico e qualitativo. La ditta è in possesso di regolare documentazione sanitaria (D.I.A.) ed è registrata con il seguente numero di riconoscimento :

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il manuale HACCP redatto dalla ditta **FOOD SAFETY s.r.l. Unipersonale** ha lo scopo di assicurare la salubrità delle derrate alimentari. Le finalità preposte del Ns. sistema di autocontrollo sono :

- ✦ Analisi dei rischi;
- ✦ Identificazione e gestione dei pericoli BIOLOGICI, CHIMICI E FISICI;
- ✦ Determinazione dei limiti, del monitoraggio, delle misure preventive e correttive necessarie per la gestione;
- ✦ Verifica e registrazione del sistema;
- ✦ Criteri microbiologici ufficialmente applicabili;
- ✦ Determinazione e attuazione dei Programmi Prerequisito.

Il tecnico redattore

FOOD SAFETY s.r.l.
UNIPERSONALE
CONSULENZA HACCP - CORSI DI FORMAZIONE
Via L. Sturzo, 9 - 92100 AGRIGENTO
Tel. 342 3750488 - 340 8040790
C.F. e P.IVA 0270032 084 9

L'Operatore del Settore Alimentare
(firma)

Logistic & Groupage Coop.
Sez. Op.S.s 123 km 15+400 C.da Gessi
92023 Campobello di Licata (AG)
P.IVA e C.F. 01555780558
REA TR106385
N. Albo TR 5752289R

FOOD SAFETY s.r.l. Unipersonale

Sistemi HACCP - Consulenza Sanitaria Alimentare - Corsi di Formazione
Via L. Sturzo, 9 - Agrigento - 342 3750488/ 340 8040790 - foodsafetysrl@gmail.com