



Dott. Saporito Sergio Bruno

Consulenze igienico sanitarie per le imprese agro

Attestazione H.A.C.C.P.

Si attesta che il nostro cliente, "Az. Agricola Milazzo- Terre della Baronia srl" con sede in Campobello di Licata - S.S. 123 Km 12,7 - si è adeguato al sistema di autocontrollo alimentare previsto dal Reg. CE 852-853/2004.

Il Manuale rappresenta un riferimento per favorire l'implementazione e l'applicazione dei cosiddetti prerequisiti e la base per elaborare un piano secondo i principi del sistema HACCP. Infatti si compone di due parti e cioè: il piano HACCP e le PRO allegate. Il piano riguarda essenzialmente i pericoli microbiologici, chimici e fisici che possono insorgere nella Ns impresa alimentare. Tale descrizione risulta propedeutica per l'adozione delle idonee misure di controllo dei pericoli stessi e dei rischi associati, tenendo conto degli eventuali limiti previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.

Le azioni di controllo dei pericoli sono coerenti con i requisiti applicabili previsti negli art. 4 e 5 e nell'all. II del Reg. CE 852/2004. Tale piano quindi è finalizzato alla prevenzione dell'insorgenza delle non conformità igienico sanitarie, e all'applicazione delle opportune azioni correttive in modo da minimizzare i rischi connessi alla nostra attività. Infatti il sistema di autocontrollo, basato sui principi del sistema HACCP, è considerato uno dei più importanti strumenti per il controllo dei pericoli connessi al consumo degli alimenti. Le procedure (PRO) allegate sono attività che intervengono trasversalmente al processo produttivo e che sono fondamentali nella gestione di alcuni pericoli e per la sicurezza alimentare. Quindi per PRO si intende lo sviluppo, la realizzazione e la documentazione di procedure che controllano le condizioni operative e preoperative nella nostra azienda, permettendo che le condizioni ambientali siano favorevoli alla produzione ed alla vendita di alimenti sicuri.

Inoltre la scrivente si occupa della formazione del personale della ditta, in modo da assicurare che ogni addetto, a qualunque livello abbia le informazioni necessarie ad operare riducendo al minimo i rischi connessi con le mansioni che svolge. Alla fine del corso è stato rilasciato un attestato ai sensi della decreto dell'assessorato sanità del 19 febbraio 2007 e con le modifiche ed integrazioni dettate dal decreto del 31/5/2007.

I piani HACCP ed i relativi registri con le relative campionature e registrazioni dei corsi di formazione effettuati sono visibili presso l'azienda.

San Cataldo, gennaio 2016