



Nesti conserve alimentari s.r.l.

AUTOCERTIFICAZIONE HACCP

Ai sensi del Regolamento 852/04 – Igiene dei prodotti alimentari

DICHIARA

di aver attuato quanto disposto in materia di prevenzione e controllo igienico sanitario dei prodotti alimentari basato sui principi dettati dal Sistema **HACCP** e di operare nel rispetto dello stesso dal ricevimento materie prime, in tutte le fasi del ciclo produttivo, così come descritto nei Regolamenti CE 852/2004 ed in particolare:

- di aver redatto il piano di autocontrollo HACCP a cura del Dr. Antonio Agostini, Biologo iscritto all' Albo Nazionale dei Biologi n.25722;
- di aver formato il personale addetto il quale è in grado di svolgere le mansioni affidategli con professionalità e competenza ed è costantemente aggiornato sui principi fondamentali di igiene alimentare;
- di aver individuato, applicato e mantenuto le procedure di sicurezza seguendo i principi del sistema HACCP;
- di mantenere la relativa documentazione presso gli uffici a disposizione degli organi di vigilanza;
- di rispettare gli adempimenti richiesti dal Reg. 178/02 (art. 18) in materia di rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- di aver effettuato la valutazione delle etichette dei nostri prodotti ai sensi del Reg. 1169/11 con particolare attenzione alla presenza di allergeni.

Il Titolare e Responsabile Autocontrollo
Sig. Nesti Guido

Cutigliano, li 01/12/2015