



OROBICA FOOD

ONLY EXCELLENCE

CODICE	MD 3-2
DATA DI AGGIORNAMENTO	31/01/2019

MD 3-2 DICHIARAZIONE PER CLIENTI

Chiuduno, 31/01/2019

Oggetto: Dichiarazione di attuazione dei regolamenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, delle procedure di sicurezza nei luoghi di lavoro e di adesione al Sistema di Gestione Qualità.

Io Sottoscritto LOCATELLI CLAUDIO, Presidente della Orobica Food Srl con sede in Via della Castrina 1 - 24060 Chiuduno (Bg), informo la gentile clientela che:

- Nel rispetto delle normative vigenti in materia d'igiene alimentare, in particolare ai D.lgs. CE 852-853/2004, abbiamo elaborato un piano d'autocontrollo per la distribuzione dei generi alimentari e adottiamo tutte le precauzioni e le prevenzioni necessarie per garantire la conservazione e la freschezza di tutti gli articoli commercializzati.

Il piano predisposto prevede tutte le fasi del processo:

- Determinazione dei pericoli connessi in ogni singola fase dell'attività,
 - Identificazione dei punti critici di controllo (CCP),
 - Monitoraggio dei CCP individuati,
 - Trattamento delle non conformità del processo e prodotti,
 - Attuazione delle azioni correttive per migliorare costantemente la qualità dei prodotti.
- Riguardo al regolamento CE 178/2002 che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità, abbiamo predisposto un piano per registrare gli approvvigionamenti dei prodotti in entrata e le consegne dei prodotti in uscita.
 - Attuiamo le disposizioni indicate nel Regolamento UE n. 1169/2011 relative all'etichettatura dei prodotti alimentari e alla prevenzione del rischio degli allergeni.
 - Siamo in possesso del numero di riconoscimento ITP8X7Z per la porzionatura ed il confezionamento di generi alimentari e garantiamo che tutti gli imballi siano idonei al contatto con alimenti (Reg. 1935/04).
 - Sosteniamo un programma di pulizia e sanificazione che attuiamo in modo scrupoloso ed attento. A tal fine collaboriamo con una società di consulenza che esegue periodicamente sopralluoghi volti a verificare le corrette procedure di pulizia e sanificazione adottate, mediante effettuazione di analisi di laboratorio che ne attestano l'effettiva efficacia.
 - Adottiamo procedure specifiche preventive per la lotta agli animali infestanti nei locali e nelle aree di pertinenza.
 - Monitoriamo costantemente il mantenimento della catena del freddo mediante la registrazione automatica delle temperature nelle seguenti fasi di lavoro:
 - Ricezione materie prime,
 - Stoccaggio alimenti,



OROBICA FOOD

ONLY EXCELLENCE

- Porzionatura e confezionamento,
 - Preparazione ordini,
 - Carico,
 - Distribuzione.
- Garantiamo che i mezzi di trasporto utilizzati per le consegne siano provvisti di termometri per il monitoraggio della temperatura e che lo stato igienico degli stessi sia assicurato dall'applicazione regolare e corretta della procedura di detersione e di sanificazione degli automezzi prevista dal piano di autocontrollo.
- Vi informiamo inoltre che il personale dell'azienda è informato e formato tramite specifici corsi di formazione sul corretto comportamento igienico sanitario da seguire, trattando in particolare i seguenti argomenti:
- Igiene, qualità e sicurezza alimentare,
 - Malattie trasmesse dagli alimenti,
 - Modalità di conservazione,
 - Fondamenti di microbiologia alimentare,
 - Norme di buona prassi igienico-sanitaria,
 - Cenni al metodo HACCP ed attuazione pratica nella realtà aziendale.
- Aderiamo al Sistema di Gestione Qualità in base alla norma UNI EN ISO 9001:2015; tale sistema si basa sul controllo di tutti i processi aziendali in modo da ottenere il miglioramento continuo delle prestazioni del servizio, la piena soddisfazione dei clienti, una maggior efficienza interna ed una pronta risoluzione di eventuali problematiche (Q-AID n° Certificato QA/735/18).
- Ottemperiamo alle disposizioni del D.lgs. 81/2008 in merito alla sicurezza dei lavoratori ed aderiamo al Sistema di Gestione della Sicurezza sul Lavoro al fine di:
- Ridurre progressivamente i costi complessivi della SSL compresi quelli derivanti da incidenti, infortuni e malattie correlate al lavoro minimizzando i rischi cui possono essere esposti i dipendenti o i terzi (clienti, fornitori, visitatori, ecc.),
 - Aumentare la propria efficienza e le proprie prestazioni,
 - Contribuire a migliorare i livelli di sicurezza sul lavoro.

L'azienda è disponibile per qualsiasi visita ispettiva di un Vostro responsabile.

- Sicuri che, nel continuare ad accordare la vostra preferenza alla nostra ditta ed ai nostri prodotti, vorrete tenere in considerazione anche l'attenzione da noi prestata agli aspetti legati all'igiene, alla conservazione del prodotto ed al benessere dei clienti e dei lavoratori, cogliamo l'occasione per porgervi Distinti Saluti.

Orofica Food Srl