



DOTT. MASSIMO TRUGLIO HACCP FOOD SAFETY

Sede sociale e uffici: Via Marsala n. 22 – 91026 Mazara del Vallo (TP)
Tel.: 0923/364885; fax: 0923/364885 – e-mail: trugliomassimo70gmail.com, pec:massimo.truglio@geopec.it
Dott. Massimo Truglio: responsabile dell'igiene, sicurezza alimentare e controllo Qualità.
Tel. 340/6050886; Partita IVA: 02083930814
Laboratorio di riferimento iscritto nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano attività di analisi nell'ambito dell'autocontrollo alimentare con numero di iscrizione 2012/TP/004, accreditato **ACCREDIA** con accreditamento N.1143 L

OGGETTO: Applicazione del Sistema HACCP
Pacchetto Igiene Regolamenti CE 852/04- 382/2021
853/04 e 178/02 art.18 e 19.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' SISTEMA HACCP

Il sottoscritto Dott. Massimo Truglio in qualità di responsabile dell'igiene, sicurezza alimentare e controllo Qualità - Consulente del sistema HACCP della ditta Gefrost commerciale srl, con sede della sua attività a Marsala 91025 (TP) nella c/da san Giuseppe Tafalia n.164/A,

CERTIFICA

che la ditta sopra descritta applica un sistema HACCP che garantisce la sicurezza e la salubrità del prodotto alimentare ai sensi dei Regolamenti CE 178/2002- 853/04- 852/2004, 382/2021, relativamente alla sua commercializzazione del prodotto alimentare e servizio alla clientela. Inoltre è stato elaborato un manuale di corretta prassi igienica secondo il Sistema H.A.C.C.P. che garantisce Igiene, sicurezza alimentare e controllo Qualità nel rispetto delle esigenze fissate sia dalle normative in materia di alimenti sia dai regolamenti in oggetto.

Il piano di Autocontrollo prevede:

- procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici di controllo per la sicurezza dei prodotti;
- sorveglianza delle operazioni di ricevimento dei prodotti alimentari;
- selezione dei fornitori accreditati;

- controllo temperature delle celle frigorifere e dei congelatori;
- pericolo controllo dell'efficacia dei mezzi di detersione e disinfezione per garantire igiene ambientale monitorato da esami di laboratorio;
- pericolo controllo dell'efficacia dei mezzi di detersione e disinfezione del mezzo di trasporto;
- controllo igienico sanitario delle materie prime e dei prodotti commercializzati;
- controllo rintracciabilità dei prodotti alimentari Reg CE 178/02;
- controllo potabilità dell'acqua D.L.gs 31/2001;
- controllo e lotta contro gli animali e gli insetti infestanti;
- personale qualificato e formato in materia di Igiene Alimentare;
- dichiarazione di conformità (DDC) dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) secondo la normativa vigente (art.7D.M. 21-03-1973 e s.m.i., art.5 bis DPR777/82 e Reg. CE 1935/2004);
- compilazione schede di Autocontrollo alimentare.

Marsala , li 26-10-2021

Data di scadenza del certificato: 26-10-2022

Il consulente del sistema HACCP

(Dott. Massimo Truglio)



Il Rappresentante Legale

(Sig. Gerardi Pietro)

