

RISPETTO NORME DI SICUREZZA ALIMENTARE

*L'Azienda **Meno20 S.r.l.**, al fine di adottare le misure per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari, stoccati all'interno della propria struttura, opera nel rispetto e nell'applicazione della normativa vigente in Italia e in Europa sia cogente che volontaria, relativa all'igiene dei prodotti alimentari ed alle modalità di verifica di tali norme (Reg. (CE) 852/2004, Reg (CE) 853/2004 e Reg (CE) 178/2002, IFS Logistics).*

I requisiti igienico-sanitari prescritti sono rispettati all'interno dell'azienda in tutte le fasi del processo produttivo, dallo scarico dei prodotti, allo stoccaggio degli stessi e alla successiva fase di preparazione per la distribuzione.

Tutti i mezzi utilizzati per il trasporto e la distribuzione sono in possesso di "Notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004".

*In ottemperanza al REG. (CE) 852/2004, l'Azienda **Meno20 S.r.l.**, si avvale del sistema **HACCP** (Hazard Analysis and Critical control Points), che definisce testualmente la seguente procedura di autocontrollo:*

- a) analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;*
- b) individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;*
- c) decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;*
- d) individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici*
- e) riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia di attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo sorveglianza.*

Al fine di facilitare l'applicazione delle misure della legge di cui sopra, l'attività ha demandato l'implementazione del piano H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE n.852/2004 allo Studio Tecnico - Dott. Michele Tangorra - Via Enrico De Nicola 16 – Capurso - Bari

*Tutto il personale operante all'interno dell'Azienda **Meno20 S.r.l.** è stato formato sui concetti di base dell'igiene del personale e degli alimenti, come imposto dal Regolamento (CE) N. 852 del 29 aprile 2004, e come previsto dalla L.R. 22/07 e s.m.i. e al R.R. n. 5 del 15 maggio 2008 (formazione ex libretto sanitario).*

Bari, 05 settembre 2022

In Fede
Il Tecnico
Dott. TANGORRA MICHELE
BIOLOGO - Sez. A - N 062397
Consulente settore Agroalimentare
Via Enrico De Nicola, 16 - 70010 Capurso (BA)
Tel. 080 4000000 - Fax 080 4000001



In Fede
Il Direttore Generale
della Meno20 S.r.l.
Dott. ~~Michele Tangorra~~ *Marcello Buffon*
