



dal 1988 il gusto di darvi il meglio

Borgomanero, li 02/01/2018

Spett.Le
A TUTTI I NOSTRI CLIENTI
LORO SEDI

Con la presente siamo a dichiarare che la Surgel Company Partita Iva 01249700036 è in possesso di un Manuale di Corretta Prassi Igienica basato sui principi dettati dal Sistema HACCP così come previsto dal: Reg CE 852-853/2004 di quanto stabilito da tutte le altre normative di settore Reg. CE 183/05, 178/02, pertanto la sua corretta applicazione garantisce la sicurezza.

A tal proposito l'Azienda dichiara che:

1. Ha attuato la formazione del personale;
2. Di avere redatto il piano di autocontrollo;
3. Adotta una corretta prassi igienica all'interno della struttura;
4. Adotta un programma di igiene per il controllo dei locali;
5. Adotta un programma di controllo dello stoccaggio;
6. Adotta un programma di igiene per il controllo e la salute del personale;
7. Esegue i controlli di rivelazione sui punti critici (temperature celle, pulizie).

Affinché i nostri sforzi abbiano buon fine e sicuri che i vantaggi saranno reciproci, Vi suggeriamo:

- Verificare periodicamente la temperatura della cella dell'automezzo che effettua la consegna e ridurre al minimo i tempi di scarico;
- Controllare e ricoverare i **prodotti surgelati** nei banchi di conservazione a temperatura non superiore a **-18C**;
- Controllare e ricoverare i **prodotti freschi** nei banchi di conservazione a temperatura non superiore a **+4C**;
- Controllare e ricoverare i **prodotti a temperatura ambiente** in ambiente idoneo fresco ed asciutto;
- Controllare periodicamente, durante la giornata, la temperatura dei banchi di conservazione;
- Procedere alla pulizia periodica dei banchi di conservazione mediante sbrinamento, lavaggio e disinfezione delle vasche e provvedere alla pulizia delle griglie di raffreddamento del compressore da ragnatele e polvere.

Confidando nella collaborazione reciproca, porgiamo distinti saluti.

L'amministratore Delegato
Federica Tania