



dal 1988 il gusto di darvi il meglio

Borgomanero, li 03/01/2017

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 rilevazione sui punti critici (temperature celle, pulizie).

Affinchè 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; i prodotti freschi a temperatura non superiore a +4C; i prodotti a temperatura ambiente in ambiente idoneo fresco e 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 regnatele e polvere.

Confidando nella collaborazione reciproca, porgiamo distinti saluti.

L'amministratore Delegato
Pederiva Tania