



Spett.le Ditta  
Buyer Society BV  
Postbus 23545 – 3001 KM  
Rotterdam

Togliano, 17 maggio 2018.

Oggetto: APPLICAZIONE AUTOCONTROLLO DELLE PRODUZIONI .

Facendo seguito alla Vs. cortese richiesta, con la presente Vi informiamo di quanto segue:

1. La ns. Azienda produce in uno stabilimento che è in possesso del Bollo CE nr. IT 1002 L per mantenere il quale è necessario rispettare tutto quanto previsto dai nuovi regolamenti comunitari 852/04 – 853/04 – 854/04 in materia di igiene dei prodotti alimentari;
2. Lo stabilimento di produzione è certificato FSSC 22000 che include anche l'ISO 22000:2005 e l'ISO/TS 22002-1:2009;
3. Il Piano di Autocontrollo, incluso nel "Manuale della Qualità Aziendale", si adegua ai principi delle procedure HACCP;
4. Si effettua un monitoraggio costante di tutti i punti critici rilevati dall'applicazione della procedura HACCP sia con verifica degli stabilimenti di provenienza della materia prima, sia mediante analisi chimica delle materie prime, dei prodotti finiti e dei locali in cui viene manipolata la carne. Tale monitoraggio è realizzato sia internamente dal nostro laboratorio analisi a cui capo c'è un biologo iscritto all'ordine sia dalla società Chelab, con la quale c'è in essere il contratto di assistenza per le procedure di autocontrollo.

Nella speranza di aver soddisfatto quanto da Voi richiesto, restando a disposizione per qualsiasi chiarimento si rivelasse necessario, ci è gradita l'occasione per porgere i ns. più cordiali saluti.

*Salumi Luigi Vida*  
*Cristian Vida – Responsabile haccp*