

## SISTEMA H.A.C.C.P.

### DICHIARAZIONE DI AUTOCONTROLLO

Si comunica che presso questa Azienda è mantenuto ed attuato un Piano di Autocontrollo, come previsto dall'art. 5 del Regolamento CE 852/2004, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 139 del 30 aprile 2004, ed in ottemperanza ai principi del sistema HACCP di identificazione dei pericoli e dei punti critici, nonché di applicazione delle procedure di gestione relative.

A tal proposito l'Azienda:

1. ha proceduto alla nomina del responsabile dell'autocontrollo il sig. Giacomo Conter Legale Rappresentante L'ALCO Grandi Magazzini S.p.A.;
2. ha attuato la formazione del personale sulle procedure relative alla corretta prassi igienica da adottare all'interno della struttura;
3. esegue i controlli di rilevazione sui punti critici (temperature apparecchi frigoriferi, ricevimento alimenti, pulizie, derattizzazioni, ...);
4. adotta un programma di igiene per il controllo dei locali e delle attrezzature;
5. adotta un programma di igiene per il controllo del personale;
6. adotta un programma di controllo dello stoccaggio e della distribuzione.
7. adotta un sistema di rintracciabilità conforme al reg. 178/2002

Tanto si comunica in ottemperanza alle direttive di legge che regolamentano lo specifico settore.

Rovato, 15/03/08

  
L'ALCO GRANDI MAGAZZINI SpA  
Via Grandi, 20 - 25038 ROVATO (BS)  
P.IVA n. 01602650986