DICHIARAZIONE AUTOCONTROLLO AZIENDALE DELL'IGIENE E DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Oggetto: Dichiarazione di attuazione del Sistema di autocontrollo igenico sanitario

Con la presente Erredi Distribuzione dichiara quanto segue:

- Il proprio stabilimento sito a Monopoli (Ba), in via Lyss, 74, è riconosciuto ai sensi del ***Reg. CE 852/2004*** per l'attività di ***"Deposito e commercio prodotti alimentari all'ingrosso"***.

- Il proprio stabilimento produttivo sito a Monopoli (Ba), in via Lyss, snc, è riconosciuto con APPROVAL NUMBER **IT B7Z4U CE** ai sensi del ***Reg. CE 853/2004*** per l'attività di ***"Deposito frigorifero prodotti della pesca"***, ***"Centro depurazione molluschi bivalve vivi"***, ***"Centro spedizione molluschi bivalvi"***, ***"Impianto per la cernita e sezionamento prodotti della pesca freschi"***, ***"Trasformazione prodotti Ittici"***.

- Per entrambe le sedi sono stati predisposti Piani di autocontrollo dell'igiene e della sicurezza alimentare, basati sui principi dell'analisi dei rischi e del controllo dei punti critici (metodo HACCP), secondo i *Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 178/2002* e normative correlate. Tali piani riguardano le materie prime, imballaggi e materiali ausiliari, struttura e tutte le fasi produttive compreso il trasporto. La metodologia impiegata nell'analisi, le procedure, i punti critici individuate e le misure attuate per mantenere gli stessi sotto controllo, sono riportati nei Manuali di sicurezza igenica degli alimenti, disponibile per eventuale consultazione presso la nostra società.

- E' stato predisposto un sistema di gestione della sicurezza alimentare conforme alle norme internazionali:
  - **ISO 22000:2018** - ***"Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera aliementare"*** per i seguenti campi di attività: *"lavorazione, stoccaggio, confezionamento e spedizione di pesce fresco e surgelato, crostacei e molluschi bivalvi"*.
  - **UNI EN ISO 22005** - ***"Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione"***.
  - **BIOLOGICO** - Certificazione di conformità al ***Reg. CE n° 834/2007***, per il magazzinaggio e commercializzazione di varie categorie merceologiche e per la trasformazione, magazzinaggio, frigoconservazione di pesci, crostacei e molluschi.

- I prodotti commercializzati e consegnati, sono conformi alle specifiche definite dalle relative *schede tecniche* e dalla legislazione in materia di etichettatura *(Reg. UE 1169/2011 e REG UE 1379/2013 e l.m.i.)*, alla legislazione europea di riferimento per le caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche; inoltre i prodotti sono sottoposti a controlli chimico-fisico e microbiologici.

- Gli imballi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alla normative vigente in materia di maetriali destinati al contatto con gli alimenti.

- Il mezzo di trasporto utilizzato è specifico per il trasporto di prodotti alimentari refrigerati ed è munito della documentazione prevista dalla normativa.

ERREDI DISTRIBUZIONE SRL
Dott. Giovanna Galluzzi
RESPONSABILE QUALITÀ
SICUREZZA E IGIENE DEGLI ALIMENTI