



- Studio di consulenza aziendale nel settore Agroalimentare
- Sistemi di Autocontrollo H.A.C.C.P. e Sistemi di Gestione per la Qualità
- Formazione del Personale Alimentarista
- Analisi Agroalimentari ed Ambientali
- Assistenza Tecnico-legislativa
- Consulenze Nutrizionali

AUTOCONTROLLO ALIMENTARE

L'azienda CAVIN S.R.L. ubicata in Corato (Ba) al Viale dello sviluppo economico n. 49, al fine di adempiere a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e rintracciabilità degli alimenti (Reg. CE n. 852/2004 e Reg. CE n. 178/2002) e nel rispetto delle norme che disciplinano la produzione e la vendita dei vini, ha implementato un Manuale di Autocontrollo Alimentare in conformità alle norme di buona prassi igienica e in riferimento alla metodologia H.A.C.C.P.

Il Piano di Autocontrollo adottato dall'azienda prevede:

- Corretta applicazione delle procedure prerequisito che permettono di tenere sotto controllo più fasi del processo considerate critiche (Pulizia e disinfezione dei locali, degli impianti e delle attrezzature, Controllo degli animali infestanti, Controllo della potabilità delle acque, Manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature, Formazione e Igiene del personale, Selezione e verifica dei fornitori, Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari, Gestione dei prodotti non conformi, Gestione dei rifiuti);
- Verifiche Ispettive Interne;
- Campionamenti e Verifiche analitiche sulle uve, sui vini, sulle superfici di lavorazione e sulle mani degli operatori;
- Analisi chimiche, chimico - fisiche e microbiologiche dell'acqua al fine di valutarne i requisiti di potabilità (D. Lgs. 2 Febbraio 2001 n. 31).

Gli interventi e/o controlli analitici sono effettuati durante l'anno in base alla valutazione del rischio aziendale e sono documentati da rapporti di audit e/o rapporti di prova attestanti il rispetto delle procedure operative nonché la qualità dei prodotti esaminati e l'igiene dei locali, delle attrezzature e degli operatori.

La consulenza tecnica in materia di sicurezza alimentare, stesura e/o revisione del manuale HACCP, procedure di rintracciabilità e i prelievi previsti dal piano di campionamento annuale, è affidata allo studio IGIENE&QUALITA' snc.

Corato, 01/07/2018

Il presente certificato ha validità annuale

