



Acqua Minerale di Calizzano SpA

La Società ha impostato ed attua il proprio piano di Sicurezza Alimentare secondo quanto previsto dal regolamento CE 852/2004. Tale regolamento è implementato con la certificazione ISO 9001:2008 (certificato n. 29059/13/S –RINA)

Il Piano di Sicurezza prevede i seguenti passaggi:

- definizione del diagramma di flusso;
- analisi dei pericoli relativi a ciascuna tipologia di prodotti;
- analisi del processo produttivo con relativi pericoli;
- definizione dell'albero delle decisioni in relazione all'identificazione dei punti critici da controllare;
- definizione limiti;
- definizione dei monitoraggi;
- definizione delle non conformità e decisioni conseguenti.

A completamento dei controlli specifici effettuati sui prodotti, in Azienda sono previste una serie di altre azioni atte a prevenire o contenere pericoli.

Parte di queste azioni sono:

- monitoraggio degli infestanti;
- controllo materie prime a contatto con i prodotti alimentari;
- formazione del personale;
- verifica e selezione dei fornitori;
- pulizia e sanificazioni;
- tracciabilità e rintracciabilità di tutti i prodotti in conformità al Reg. CE 178/2002

La nostra Azienda per ottemperare a tutte le analisi da eseguirsi, si avvale della collaborazione dell'Università di Genova, sezione Igiene degli Alimenti.

Calizzano, 04.04.2014

Allegato: attestazione HACCP rilasciato dalla ASL n.2 Savonese in data 4 Ottobre 2013.