

AZIENDA AGRICOLA

NUOVA CASEALPI

Azienda soggetta al sistema di autocontrollo  
H.A.C.C.P.



**AGRICOLA NUOVA CASEALPI s.r.l.**

Via Terzago 5 - 24020 - SCANZOROSCIATE (BG) Depos. Torre De' Roveri (BG) Via Volta  
Reg. Impr. BG P. IVA e Cod. Fiscale: IT 02951530167 - R.E.A.: 336602

Tel.: +39 035-65.54.22 Fax.: +39 035-65.93.181

Sito web: [www.nuovacasealpi.it](http://www.nuovacasealpi.it) - e-mail: [ncasealpi@tiscali.it](mailto:ncasealpi@tiscali.it)

**Oggetto:** Applicazione di misure di autocontrollo - HACCP

Si comunica che la **Ditta AZIENDA AGRICOLA NUOVA CASEALPI S.r.l.** con sede in Scanzorosciate (BG), via Terzago, 5, sta implementando un **sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP** al fine di garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari per l'attività di allevamento, macellazione, deposito e sezionamento carni e produzione di prodotti crudi e cotti a base di carne in ottemperanza al DL. 193/07 che recepisce i regolamenti CE:

- CE 852/2004 HACCP IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- CE 853/2004 HACCP APPLICATO SETTORE CARNI
- CE 1441/2007 CRITERI MICROBIOLOGICI
- CE 2074/2005 MODALITÀ ATTUAZIONE RELATIVE AD ALCUNI PRODOTTI DI CUI AL REG. CE 853/04
- CE 2075/2005 TRICHINE NELLE CARNI. DDGS REG. LOMBARDIA N 14049 – CEE 854/04
- CE 178/02 RINTRACCIABILITÀ
- CE 1169/2011 INFORMAZIONI SUGLI ALIENTI AI CONSUMATORI
- CE 1337/13 INFORMAZIONI SUGLI ALIENTI AI CONSUMATORI INDICAZIONE PAESE ORIGINE
- CE 88/2001 BENESSERE NEGLI ALLEVAMENTI
- CE 1099/2009 BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE
- CE 1/2005 TRASPORTO ANIMALI VERTEBRATI VIVI

Il Piano di Autocontrollo comprende:

- 1. implementazione del sistema HACCP**
- 2. procedure di sanificazione ambientale e di disinfestazione/derattizzazione**
- 3. procedure per il ritiro dei prodotti non conformi**
- 4. procedure benessere**
- 5. procedure di revisione del sistema HACCP**

in dettaglio:

- 1.**
  - Introduzione dei principi H.A.C.C.P.
  - Descrizione della attività della Ditta, descrizione dei prodotti e loro caratteristiche, individuazione dei destinatari del prodotto
  - Descrizione dei Diagrammi di Flusso e loro rappresentazione grafica
  - Individuazione dei rischi alimentari connessi ad ogni singola fase ed individuazione delle misure preventive
  - Individuazione dei Punti Critici di Controllo
  - Descrizione delle Modalità di Monitoraggio dei Punti Critici e Predisposizione dell'apposita modulistica per la registrazione dei dati
  - Definizione dei limiti critici e descrizione delle azioni correttive intraprese dalla Ditta in caso di non conformità.
  - Sistemi di verifica
- 2.**
  - Stesura di procedure con la descrizione delle modalità di esecuzione degli interventi di pulizia e disinfezione, con riferimento alle caratteristiche tecniche dei detergenti e dei disinfettanti utilizzati.
  - Stesura di procedure con la descrizione delle modalità di esecuzione degli interventi di derattizzazione/disinfestazione, con riferimento alle caratteristiche tecniche dei prodotti utilizzati.
- 3.**
  - Descrizione delle modalità con cui l'Azienda intende procedere al ritiro ed eventualmente al ricondizionamento dei prodotti non ritenuti conformi.
- 4.**
  - Descrizione delle modalità con cui l'Azienda alleva movimentata e macella gli animali
- 5.**
  - Descrizione della periodicità e della modalità di verifica del Piano di Autocontrollo Aziendale.

Scanzorosciate, 24/09/2018

Referente - Responsabile: 335/1098889

**AGRICOLA NUOVA CASEALPI srl**  
l'amministratore Unico Zanga Alessandro