



Bolzano, 10 Gennaio 2019

## Igiene e sicurezza alimentare

In merito all'igiene ed alla sicurezza alimentare si informa la Clientela che

- 1) La nostra azienda applica quanto previsto dai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 relativi alle norme igieniche dei prodotti alimentari in generale e dei prodotti alimentari di origine animale anche attraverso l'implementazione di un sistema di autocontrollo secondo la metodologia HACCP;
- 2) La nostra azienda applica quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 relativo alla rintracciabilità alimentare gestita attraverso idonea procedura;
- 3) La nostra azienda applica quanto previsto dal Regolamento CE 834/2007 relativo ai prodotti biologici per la cui commercializzazione siamo certificati da AbCert;
- 4) La nostra azienda garantisce il mantenimento della catena del freddo stoccando i prodotti alimentari deperibili in apposite celle a temperatura controllata ed utilizzando per il trasporto esclusivamente automezzi in regime ATP a temperatura controllata.
- 5) La nostra azienda è in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie necessarie per lo svolgimento delle proprie attività nonché del marchio di identificazione/numero CE IT 718 F;
- 6) La nostra azienda è sottoposta a regolare sorveglianza del Servizio Veterinario Aziendale e del Servizio Igiene e Sanità pubblica della Provincia Autonoma di Bolzano.
- 7) La nostra azienda applica la "direttiva allergeni" dir. 2003/89 CE, i suoi decreti attuativi n. 114 del 2006 e n. 178 del 2007 e dello stesso Reg. (UE) 1169/2011 che obbligano tutti gli operatori del settore ad indicare sulle confezioni dei prodotti tutte le informazioni previste, compresa la menzione di sostanze allergeniche o che possono determinare intolleranze così come definite dalle direttive menzionate.

Distinti saluti

Micha Kuhn

Wörndle Interservice s.r.l.