



Quelli della patatina

DICHIARAZIONE HACCP

Con la presente siamo a dichiarare che **Amica Chips S.p.A.** è in possesso di un Manuale di Corretta Prassi Igienica basato sui principi dettati dal Sistema **HACCP** e di operare nel rispetto dello stesso dal ricevimento materie prime, in tutte le fasi del ciclo produttivo, fino al trasporto finale, così come dal Reg CE 852-853/2004 ed in particolare:

- di aver eseguito l'analisi dei rischi igienici per il prodotto ed individuato i punti critici di controllo (HACCP);
- di avere redatto il piano di autocontrollo;
- che i locali, i macchinari e le attrezzature sono rispondenti alle vigenti normative igieniche e di sicurezza;
- che le materie prime, i prodotti intermedi e finiti sono sottoposti a periodiche analisi di controllo;
- che tutti gli impianti ed i depositi sono in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dal D.P.R. 327/80 per la produzione, il confezionamento ed il deposito di sostanze alimentari;
- tutti i prodotti sono imballati ed etichettati secondo le norme di leggi vigenti;
- che il personale addetto è in grado di svolgere le mansioni affidategli con professionalità e competenza ed è istruito ed aggiornato sugli elementi fondamentali di igiene;
- che i piani di autocontrollo e la relativa documentazione si trovano presso gli uffici a disposizione degli organi di vigilanza.

Amica Chips S.p.A
(Assicurazione Qualità)

Elena Zanolini

