



Dichiarazione Piano Di
Controllo Haccp Anno 2012

Roma, 1 gennaio 2012

Gentile Cliente, conformemente a quanto richiesto dal precedente Decreto Legislativo 155/97 e successivamente dai Regolamenti CE 852 e 853 del 2004, riguardante l'igiene dei prodotti alimentari, pensiamo di farLe cosa gradita nell'informarLa che la nostra Azienda ha realizzato i piani di controllo HACCP, previsti dalla legge.

Tale piano prevede l'applicazione del metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point = analisi dei rischi e controllo dei punti critici) che ha comportato, anche per noi, la necessità di individuare i rischi igienici presenti nel nostro ciclo produttivo sottoponendo il laboratorio di preparazione ed i relativi prodotti a controlli periodici con prelievo di campioni e tamponi di superficie, sia dai nostri laboratori analisi accreditati Sinai, sia dal Servizio Veterinario della ASL RM E.

Così, oggi, questo sistema di controllo, attraverso l'utilizzo di materie prime scrupolosamente controllate e di adeguate tecnologie di stabilizzazione, ci permette la realizzazione di prodotti alimentari conformi sia alla legislazione italiana che comunitaria.

Il piano di autocontrollo e tutti i documenti inerenti sono a disposizione presso i locali dove svolgiamo l'attività.

Orgogliosi e grati della sua scelta, La ringraziamo e Le ricordiamo che in caso di ulteriori informazioni ci può contattare telefonicamente (06-6144633), fax (06-98264948).

Sushicatering Srl

Yoruk Osman