

Autorizzazioni rilasciate e rinnovate con regolarità

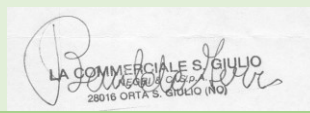
Licenza d'esercizio rilasciata dal Comune di Orta San Giulio il 16/11/81
 Licenza per il laboratorio carni rilasciata dal "Veterinario Provinciale" e dal "Comune di Orta 11/12/89"
 Licenza laboratorio sezionamento dei derivati della Carne rilasciata dal "Comune di Orta" rilasciata il 4/9/92
 Licenza deposito di Surgelati rilasciata dal Comune di Orta il 10/11/93
 Nulla osta per il congelamento di carni prot. 29 del 27/01/99 Regione Piemonte Unità locale, 14 Servizio veterinario
 Licenza di vendita prodotti alcolici Nom00009L rilasciata dal Ministero delle Finanze il 09/04/97
 Licenza laboratorio Formaggi rilasciata dal Comune di Orta il 09/12/93
 Licenza deposito grassi Idrogenati e margarina CClAA del 05/07/90
 Licenza di trasporto e Dichiarazione ATP valide e rinnovate su tutti i mezzi
 Bolli CE:

il bollino CE 1286/S che identifica l'impianto (ex Bolli CE: Sezionamento carni 1286/S -Salumi9-759/L-Formaggi 01-221)
 Certificazioni ISO: Certificazioni ISO: ISO 9001 +22000

- ☐ Certificato 23429 CSQA per le attività EA : 03-29a ISO 22000:2018 primo rilascio 15 novembre 2010 scadenza 14 novembre 2022
- ☐ Certificato 2845 CSQA per le attività EA : 03-29a ISO 9001:2015 primo rilascio 26 novembre 2004 scadenza 17 novembre 2022
- ☐ Certificato IT 71376 -23429 IQNET Food Safety Management System Iso 22000:2018 primo rilascio 2010-11-15 scadenza 2022-11 -14
- ☐ Certificato IT 30173- 2845 IQNET Quality Management System Iso 9001: 2015 primo rilascio 2004-11-26 scadenza 2022-11 -17

Prodotti trattati

Formaggi e latte pastorizzato, derivati del latte, Salumi, Carni fresche confezionate, Carni fresche non confezionate, Carni congelate, Prodotti ittici surgelati, Verdure surgelate, Pasta secca, prodotti Gluten Free, Farina, Riso, Cereali, Legumi Uova fresche, Scatolame, Spezie, Detersivi, Detergenti, Sanificanti, Carta igienica

Verifica delle procedure intermedie:	Verifiche effettuate sulle materie prime:	Verifiche sull'impianto
Verifica della corretta lavorazione, manipolazione conservazione (igiene del personale, degli utensili e efficacia della sanificazione costante monitoraggio dei punti critici),corretta attribuzione dei lotti, corretta etichettatura. Controlli microbiologici periodici.	Ricorso a fornitori qualificati. Verifiche attraverso attente osservazioni sul prodotto.Mantenimento della catena del freddo dove prevista.Verifica delle condizioni di trasporto.Analisi a campione per Autocontrollo. Azione di vigilanza Azienda Sanitaria Regionale N° 14. Attribuzione di lotti e gestione della tracciabilità. Cross di contaminazione gestito Gestione delle emergenze sui prodotti	<u>Organismo di certificazione:</u> IQNET/CSQA <u>Consulente qualità</u> Picchianti SRL <u>Laboratorio Autocontrollo:</u> C.Q.A. snc Controllo qualità alimenti Vercelli <u>Verifica sulle temperature:</u> Delta T -Cavriago <u>Supervisione dell'autocontrollo:</u> Azienda Sanitaria Regionale n° 14
Manuale Haccp	Regola di consegna:	Etichettatura:
Certificato da <u>CSQA Nr 2845 e nr 23429 CSQA</u> con specifiche attribuzioni di responsabilità sui vari livelli di gestione e procedure	Imballi conformi alle norme vigenti, con involucro per alimenti, cartoni e o legacci e o bidoni et....	Conforme alle vigenti norme. Integrate alla 1169-2011 E successive modifiche
I responsabili dei gruppi di lavoro	Mezzi di trasporto:	Amministratore delegato
Haccp (Elisabetta Negri) Qualità (Elisabetta Negri)	Idonei al trasporto di derrate alimentari coibentati con gruppo frigo e muniti di specifiche paratie. Collaudi Atp regolari	 Orta San Giulio il 03/01/2022

COVID-19

Alla luce dell'attuale situazione relativa al Covid-19 su tutto il territorio nazionale, desideriamo informarVi che **LA COMMERCIALE SAN GIULIO NEGRI & C. SRL** è pienamente operativa. **LA COMMERCIALE SAN GIULIO NEGRI & C. SRL**, nello spirito di tutelare la salute dei propri e dei Vostri dipendenti e collaboratori e garantire una continuità operativa e al tempo stesso di ottemperare alle disposizioni vigenti, comunica di aver adottato un piano di 'Gestione del Rischio' che minimizza l'impatto sulla operatività aziendale.

Questo piano è stato predisposto e viene aggiornato in base alle direttive emanate dall'OMS e dalle autorità nazionali e regionali.

Il piano impone a tutti i dipendenti della **LA COMMERCIALE SAN GIULIO NEGRI & C. SRL** di:

- ☐ Rispettare il decalogo di comportamento indicato dal MINISTERO DELLA SALUTE essere in possesso del Certificato verde
- ☐ Non recarsi in **azienda** qualora si presentino sintomi di infezione respiratoria chiamando il medico o i numeri di emergenza disponibili
- ☐ Avvisare l'**azienda** qualora si abbia il sospetto di essere stati in contatto, anche indirettamente con persone che manifestino i sintomi di covid19
- ☐ La sospensione delle attività di visita.
- ☐ Per i nostri autisti e tutti i trasportatori sono definite le linee guida da seguire:
 Obbligo di rispettare le aree di sosta riservate per la consegna /ritiro delle merci
 Nuove modalità di gestione della documentazione di trasporto al fine di evitare l'accesso agli uffici ed alle aree di magazzino.

GREEN PASS



Vista la continua evoluzione della situazione, sarà nostra cura aggiornare le presenti disposizioni nel caso di eventuali sviluppi o applicazione di ulteriori misure.