

Vescovato,li 03/01/2023

Oggetto: Autocertificazione

Con la presente, la Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a., unità locale di Tizzano Val Parma – Loc. Capoponte – Via provinciale 1 - autorizzata con bollo I 549 L CE

DICHIARA

che nel proprio stabilimento viene attuato l'autocontrollo igienico-sanitario in accordo con quanto indicato nei regolamenti CE 852/2004, CE 853/2004, CE 178/02, CE n° 2073.

La Soc. Coop. ProSus ha certificato il proprio Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare in conformità ai requisiti UNI EN ISO 22000:2005 – FSSC 22000 e nominato il Responsabile di Assicurazione Qualità e Autocontrollo.

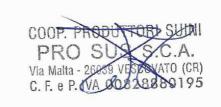
L'azienda opera conformemente a quanto prescritto dal Reg. (UE) 1169/2011 in materia di Informazione sugli alimenti ai consumatori e Reg. (UE) 1337/2013 in materia di Origine della carni.

Il "Manuale di Autocontrollo" realizzato secondo il metodo H.A.C.C.P., nel quale sono descritti i CCP le GMP, le SOP e le SSOP, nonché le registrazioni dei risultati dei controlli effettuati, sono conservati e visionabili presso la sede della scrivente.

Lo stabilimento è sottoposto a vigilanza periodica del servizio Veterinario Ufficiale.

Tutte le carni vengono trasportate su automezzi idonei , con regolare ATP in corso di validità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Restando a disposizione per qualsiasi chiarimento, porgiamo cordiali saluti.



Unità produttive Distaccate. Prosciuttificio Stra da della Rocca, 2 - Capoponte di Tizzano Valparma (PR) CE 1T549 L/Stabilimento di Trasformazione Via dell'Artigianato, 6 Castel D'Ario (MN) CE 1T 2736 P