



Vescovato, li 02/01/2019

Oggetto: **Autocertificazione**

Con la presente, la Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a., azienda di macellazione e sezionamento autorizzata con bollo IT CE 361 M con sede in Vescovato (Cr) via Malta (senza n° civico)

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 delle norme UNI EN ISO 22000:2005 – FSSC 22000 nominato il Responsabile di Assicurazione Qualità e Sicurezza Alimentare.

Azienda Certificata per le produzioni Biologiche – Certificato BIO 11608

I tamponi ambientali, i campionamenti delle carni vengono analizzati nel laboratorio interno ed esterno dove richiesto, e i relativi dati , verificati costantemente dai Veterinari Ufficiali.

Tutte le carni spedite , sono ottenute da carcasse verificate ai sensi del regolamento UE 1375/2015.

L'azienda opera conformemente a quanto prescritto dal Reg. (CE) 1099/2009 in materia di benessere animale, 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 che sono conservati e visionabili presso la sede della scrivente.

Il Servizio Veterinario di questa azienda attua i controlli del modello 4 e allegato relativo ai trattamenti e tempi di sospensione, nonché i prelievi e analisi stabilite dal Piano Nazionale per la ricerca dei residui negli animali e in alcuni prodotti di origine animale in riferimento al D.L.vo 158/06 e s.m.i.; gli allevamenti vengono ulteriormente controllati dal laboratorio interno di autocontrollo per le sostanze inibenti.

Tutte le carni commercializzate provengono da animali nati allevati e macellati in Italia (Origine Italia) e inseriti nel circuito Parma-San Daniele.

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.

RESPONSABILE AUTOCONTROLLO
Enrico Raffagnini