

OGGETTO: DICHIARAZIONE HACCP

A seguito del D. Lgs. 155/97 la ditta Stella 81 S.p.A. ha sviluppato ed attuato un programma di autocontrollo della produzione, revisionato negli anni seguenti per essere conforme alle successive leggi nazionali/regionali/comunitarie e aggiornato rispetto alle nuove conoscenze scientifico/tecniche.

Il piano di autocontrollo prevede:

- Piano di pulizia e disinfezione
- Controllo degli animali infestanti quali muridi, insetti striscianti e volanti, volatili
- Controllo della potabilità dell'acqua
- Piano di manutenzione di locali e attrezzature
- Sistema di gestione degli strumenti di misura
- Controllo delle temperature
- Formazione del personale (igiene e sicurezza degli alimenti)
- Procedura di selezione e verifica dei fornitori
- Sistema di identificazione delle partite e rintracciabilità, compresa procedura di ritiro/ricambio
- Gestione dei rifiuti
- Definizione della conservabilità
- Gestione degli allergeni
- Studio HACCP
- Controlli di laboratorio su prodotti, materia prima, superfici (lab. esterno)

- 1) E' stato creato un gruppo di lavoro,
- 2) Sono stati descritti i processi produttivi tramite diagrammi di flusso
- 3) Ogni fase è stata analizzata per identificare i pericoli di tipo chimico, fisico, microbiologico, individuarne la causa e le misure preventive e/o di controllo
- 4) Per quanto riguarda i punti critici di controllo, sono stati numerati ed è stato predisposto il loro monitoraggio

STELLA 81

CARNI & SALUMI

La ditta Stella 81 S.p.A. dichiara quindi:

- ❑ Di operare nel pieno rispetto delle normative vigenti a livello regionale, nazionale ed europeo in materia di igiene (Reg. CE 2073/05, Direttiva 2003/89, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, D. Lgs 193/07 e DPR 327/80 e successivi aggiornamenti ed integrazioni).
- ❑ Di operare in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 178/02, al fine di garantire la rintracciabilità e la tracciabilità dei prodotti in tutte le fasi del processo.
- ❑ Che tutti i prodotti forniti:
 - sono conformi ai limiti microbiologici vigenti in materia di igiene degli alimenti
 - in base alla documentazione in suo possesso, i prodotti sono privi di OGM in conformità al Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/2003
 - non sono stati irradiati e non contengono ingredienti che abbiano subito tale trattamento
 - l'eventuale presenza di allergeni è segnalata sulla scheda tecnica di ogni prodotto.

La ditta Stella 81 S.p.A., inoltre, a partire dal 20/03/2003 ha implementato il sistema qualità con la certificazione ISO 9001:2000, convertito a febbraio 2010 nella nuova versione ISO 9001:2008.

Concamarise, 12 Marzo 2014

Cordiali Saluti
STELLA 81 SPA

Stella 81 S.p.A. Industria Carni e Salumi

Via del Lavoro, 52 - 37063 Isola della Scala - Verona - Italy

Tel. +39 045 7300002 - Fax +39 045 7302550 - www.stella81.it

Unità Locale: Via Volta, 45 - 37050 Concamarise - Verona - Italy

C.F. e P.IVA 01378780231

Cap. Soc. € 2.000.010,00 – R.E.A. n. 177394 – Reg. Imprese n. 15318 – Fasc. Atti Comm. n. 20251



HACCP DECLARATION

Following D. Lgs.. 155/97 (about HACCP) The Stella 81 S.p.A. company has developed and effected a self-monitoring production system, revised in the following years to be conforming to the following national / regional / community laws and adjourned to respect in the new knowledges scientific / techniques.

The plan of self-control provides:

- Plain of cleaning and disinfection
- Control of the infesting animals (rats, mice, insects, bird)
- Control of the drinkableness of water;
- Plain of maintenance of places and equipments;
- System of management of the tools of measure;
- Control of the temperatures;
- Staff training (hygiene and food safety)
- Procedure of selection and control of suppliers;
- System of identification of the batch and traceability, procedure of withdrawal / call;
- Management of the refusals;
- Definition of the shelf-life;
- Management of the allergens;
- HACCP study;
- A plan of analytic sampling was set up, with the goal of ascertaining the efficiency of hygiene plan and the uniformity of the products according to required standards.

- 1) A group of job has been created
- 2) A flow chart outlining the productive process
- 3) Critical control points were identified and numbered
- 4) Monitoring systems and checks of the aforementioned points have been established, and preventive measures and corrective actions are applied

The Stella 81 S.p.A. Company therefore declares:

- ☐ That it operates in complete compliance with the rules in place on regional, national and European levels, concerning cleanliness (Reg. EC 2073/05, GUIDELINES 2003/89, Reg. EC 852/04, Reg. CE 853/04, D. Lgs.193/07 and DPR 327/80 and the subsequent revisions and inclusions.)
- ☐ That it operates in complete compliance with the rules of Reg. EC 178/02, in order to guarantee the traceability of products in all phases of the productive process.
- ☐ That all of the supplied products:
 - are in compliance with the microbiological limits in place concerning of food hygiene
 - based on the documentation in its possession, the products are devoid of GMO, in compliance with Reg. (EC) 1829/2003 and Reg. (EC) 1830/2003
 - there have not been irradiates and products do not contain ingredients that have been subject to such processes.
 - the potential presence of allergens is noted on the technical chart of every product.

Since 20/03/2003, the Stella 81 S.p.A. Company has also implemented a quality system with the ISO 9001 certification.

Concamarise, 12 March 2014

Best regards
Stella 81 S.p.A.