

Pesaro 07/05/2018

H.A.C.C.P.

Il D.lgs. 155 del 26/05/97 di recepimento della direttiva 93/43/CEE, disciplina il sistema aziendale di autocontrollo dell'igiene applicabile ad ogni soggetto pubblico o privato che eserciti l'attività di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari.

Pertanto, la SATEMAC.COM srl è tenuta a :

- Verificare l'idoneità delle strutture, dei locali e dei mezzi di trasporto;
- Verificare la qualità igienica delle materie prime, prodotti sfusi e confezionati somministrati con distributori automatici;
- Controllare il corretto funzionamento e l'igiene dei Distributori automatici;
- Effettuare il controllo igienico dei processi di distribuzione, attraverso il piano di autocontrollo.

A tal fine, la SATEMAC.COM srl ha predisposto un Manuale Aziendale di Autocontrollo dell'Igiene , nel quale è descritto il sistema di applicazione delle attività di prevenzione individuate dall'azienda, con l'ausilio del metodo HACCP e delle prescrizioni legislative settoriali, con l'unico scopo di garantire la sicurezza del consumatore.

Uno dei rischi più comuni per la salute umana è rappresentata dalle malattie causate dagli alimenti contaminati: la qualità igienico-sanitaria dei prodotti distribuiti è strettamente legata alla qualità delle materie prime utilizzate, alla qualità dell'acqua di rete e di alimentazione ed al buon funzionamento e buono stato di pulizia e igiene delle apparecchiature.

SATEMAC.COM srl garantisce il controllo di tali condizioni in quanto responsabile finale della qualità del servizio insieme agli altri componenti come produttori di materie prime e alimenti confezionati, costruttori di distributori e gestori del servizio.

Satemac.com srl
Fulvio Cimarelli