



DAC Spa: Sede legale ed amministrativa - Via G Marconi, 15 – 25020 Flero (BS)
Capitale Sociale €3.000.000,00 i.v. +. C.F. - P. IVA e Iscriz. Registro Imprese Bs: IT03038290171
E.A. di Brescia N°313463 . N° Meccanografico BS0576064 . Internet www.gruppodac.eu . e-mail: info@gruppodac.it

DICHIARAZIONE ATTUAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO sistema H.A.C.C.P.

DAC S.p.A., come previsto dal Reg. CE n. 852/2004 e n.853/2004 e smi in ottemperanza alle direttive previste dal sistema H.A.C.C.P., per i siti operativi di Flero, Villafranca Padovana e Savio di Cervia

DICHIARA CHE

- a) ha proceduto alla nomina del responsabile del sistema di autocontrollo.
- b) il personale operativo è soggetto alla formazione igienico-sanitaria in merito alle procedure relative alla corretta prassi da adottare all'interno delle strutture.
- c) adotta un programma di igiene periodico per il controllo dei locali.
- d) adotta un programma di igiene per il controllo della distribuzione.
- e) adotta un programma di igiene per il controllo e la salute del personale.
- f) si avvale di strutture idonee riconosciute e accreditate per le analisi di laboratorio in conformità al Piano di autocontrollo.
- g) si avvale di società di consulenza/di servizi aventi, laddove necessario, i requisiti richiesti dalla Legge, per la specifica attività nel settore alimentare.
- h) tutti i prodotti sono in regola in materia di tracciabilità e rintracciabilità ai sensi del Regolamento Ce n.178/2002 e smi.
- i) il trasporto e la consegna dei prodotti alimentari, avviene in conformità a procedure di sistema di autocontrollo al fine di garantire la corretta gestione igienico sanitaria e la corretta conservazione del prodotto; a tal fine i mezzi di trasporto sono dotati di sistema di controllo della temperatura di trasporto.
- j) tutti i prodotti sono in regola in materia di etichettatura ai sensi della normativa comunitaria e nazionale e suoi aggiornamenti e sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura.
- k) tutti i prodotti sono conformi alla normativa di riferimento di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari con particolare riferimento ad OGM, e all'utilizzo di allergeni, i prodotti no food per alimenti sono idonei al contatto con gli stessi (MOCA).
- l) i prodotti commercializzati quindi anche le carni fresche e surgelate, le preparazioni di carne e i prodotti a base di carne, nonché i prodotti ittici di tutte le specie, congelati e surgelati, sono preparati e confezionati in stabilimenti dotati di riconoscimento CE e ottemperano al Regolamento CE n.853/2004 (anche per i prodotti destinati ad essere serviti crudi o praticamente crudi punto 3 all. III, sez. VIII, capitolo 3 lettera D) e normative aggiornate verticali di settore.
- m) la sede operativa di Savio di Cervia produce carni fresche e congelate, effettua la cernita e la commercializzazione di prodotti ittici freschi di tutte le specie in aree riconosciute con bollo CEE IT2901S e detto riconoscimento viene riportato sulle singole confezioni e/o imballi e/o documenti di trasporto e consegna (nel rispetto del Reg. CE n.853/04 e normative aggiornate verticali di settore).
- n) è in possesso delle seguenti certificazioni:
 - Sistema di gestione per la qualità - UNI EN ISO 9001:2015
— Siti di Flero.
 - Sistema di gestione della sicurezza alimentare – UNI EN ISO 22000:2018
— Siti di Flero e Villafranca Padovana.
 - Sistema di rintracciabilità di filiera e rintracciabilità aziendale – UNI EN ISO 22005:2008
— Siti di Flero e Villafranca Padovana.
 - Sistema di gestione per la commercializzazione di prodotti biologici – Reg. CE n.834/07 e Reg. CE n.889/07
— Siti di Flero, Villafranca Padovana e Savio di Cervia.

Sede operativa Flero (BS)
Tel: [+39 0302568219](tel:+390302568219)
Mail: info@gruppodac.eu

Filiale 1: Villafranca Padovana (PD)
Tel: + 39 0499073811
Mail: commerciale.padova@gruppodac.eu

Filiale 2 Savio di Cervia (RA)
Tel: +39 0544 745411
Mail: ordinided@gruppodac.eu

- Sistema di gestione per la commercializzazione di prodotti ittici certificati – MSC Chain of custody
— Siti di Flero e Savio di Cervia.
 - Sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP – UNI 10854:1999
— Siti di Flero e Villafranca Padovana.
 - Sistema di gestione ambientale – UNI EN ISO 14001:2015
— Sito di Flero.
- o) aderisce:
- al disciplinare “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP razza Chianina, Marchigiana e Romagnola” - -
— Siti di Flero, Villafranca Padovana, Savio di Cervia.
 - al protocollo di produzione “Disciplinare di Etichettatura Carne Bovina C.I.M” per Etichettatura Volontaria delle carni.
— Sito di Savio di Cervia.
 - alla filiera per le transazioni commerciali di esemplari di Tonno Rosso (*Thunnus tyannus*)
—Sito di Savio di Cervia.

Tanto si comunica in ottemperanza alle direttive di Legge che regolamentano lo specifico settore.

Riferimenti per Allerta Sanitaria:

Sito di Flero e Villafranca Padovana

Marco Caldera

Tel: +39 0302568327 /+39 0302568245

Mail: ufficio.qualita@dacspa.legalmail.it

m.caldera@gruppodac.eu

Sito di Savio di Cervia

Licia Poltronieri

Tel: +39 0544 938886/ +39 3407541966

Mail: ufficio.qualita@dacspa.legalmail.it

l.poltronieri@gruppodac.eu

Flero, 01/07/2021

L’OSA

Veronica De Riso

