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
     — Sito di Flero.
   - Sistema di gestione della sicurezza alimentare – UNI EN ISO 22000:2018
     — Siti di Flero, Savio di Cervia 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, Savio di Cervia e Villafranca Padovana.

- Sistema di gestione per la commercializzazione di prodotti ittici certificati – MSC Chain of custody
  — Siti di Flero, Savio di Cervia e Villafranca Padovana.
- Sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP – UNI 10854:1999 - Codex Alimentarius
  — 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, Savio di Cervia e Villafranca Padovana.
- 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 tynnus)*
  —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

ufficio.qualita@gruppodac.eu

Sito di Savio di Cervia

Chiara Mancini

Tel: +39 0544 938886

Mail: ufficio.qualita@dacspa.legalmail.it

ufficioqualita.savio@gruppodac.eu

Flero, 13/02/2023

L'OSA
Filippo De Riso