



Vescovato, li 02/01/2017

Oggetto: **Autocertificazione**

Con la presente, la Cooperativa Produttori Suini PRO SUS S.c.a., unità locale di Castel D'ario (Mn), via dell'Artigianato, 6 - autorizzata con bollo CE IT 3736 P.

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 BRC – IFS, nominato il Responsabile di Assicurazione Qualità e Sicurezza Alimentare.

Azienda Certificata per le produzioni Biologiche – Certificato BIO 11608

L'azienda opera conformemente a quanto prescritto dal 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.

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