



CONSULENTI E DISTRIBUTORI  
PER IL FOOD SERVICE PROFESSIONALE

Forlì, 21/09/2023

A tutti i Soci e Clienti  
Loro indirizzi

## Adempimenti Co.A.P. in materia di Igiene Alimentare

### Regolamento CE 852/2004 E D.Lgs. 193/07

Con la presente siamo a comunicare nuovamente che, ufficialmente, la nostra azienda **attuа le procedure di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP.**

Alla data odierna la nostra azienda è in grado di garantire l'integrità della sicurezza igienica dei prodotti alimentari, lungo la parte di filiera affidata alla sua cura.

Il manuale di autocontrollo, la cui prima stesura risale al maggio 1998, viene applicato e verificato costantemente, per valutarne con il tempo l'efficacia e la validità, al presentarsi delle eventuali problematiche.

Il **GRUPPO HACCP** risulta così composto:

- Montanari Maurizio (Legale Rappresentante),
- Fabbri Fabrizio (Direttore Generale),
- Guiducci Federica (Referente HACCP)
- Garavini Francesco (Sostituto Referente HACCP)
- Zecchini Alessandro (Responsabile Ufficio Acquisti),
- Cicognani Denis (Responsabile Settore Magazzino),
- Fabbri Daniele (Addetto Settore Magazzino – Vice Responsabile di Magazzino),

Il nostro manuale in particolare ha preso in considerazione:

- **Procedure, piano e monitoraggio di pulizie e disinfezioni;**
- **Monitoraggio temperature di gestione celle e aree climatizzate;**
- **Procedure di monitoraggio e disinfestazione (insetti volanti e striscianti, roditori);**
- **Manutenzioni varie;**
- **Individuazione dei lotti e delle scadenze di ogni prodotto presente in magazzino, per mezzo di un sistema di automazione avanzato, riportate chiaramente sul documento di trasporto e sulla lista (packing list) allegata al roll (carrello) oppure al bancale consegnato.**
- **Procedure in automazione per il ricevimento, lo stoccaggio e la spedizione delle varie tipologie di merci a seconda delle temperature a cui vanno gestite, sono ad oggi disponibili aree climatizzate.**



CONSULENTI E DISTRIBUTORI  
PER IL FOOD SERVICE PROFESSIONALE

#### **Sistemi di monitoraggio attivati:**

- *Controllo computerizzato per la rilevazione delle temperature delle celle e delle aree climatizzate;*
- *Controllo remoto 24 ore su 24 dei blocchi dei motori delle celle, con intervento immediato, sia on line che sul posto in caso di necessità;*
- *Monitoraggio, tramite trappole sessuali, della presenza di insetti volanti indesiderati, ed eventuali nebulizzazioni degli ambienti in caso di presenze eccessive degli stessi, dovute al clima e/o alla stagione;*
- *Cattura degli insetti tramite trappole sessuali;*
- *Controllo della presenza di roditori per mezzo di esche e sistemi tecnici di allontanamento.*

#### **Prodotti a disposizione nel magazzino di via Nicola Sacco:**

- *Oltre 1800 articoli tra materie prime di base, semilavorati, prodotti per la vendita diretta, materiale per il confezionamento e prodotti per la pulizia e la sanificazione.*

#### **Trasporti:**

*I trasporti delle merci distribuite dal magazzino di Via Nicola Sacco n. 25, sono gestiti unicamente tramite automezzi frigoriferi, mentre per la consegna di prodotti, come surgelati, latte fresco e derivati, che richiedono particolari condizioni sia di trasporto che di servizio, Co.A.P. si avvale della collaborazione delle aziende partner al fine di offrire il meglio del servizio ai costi più bassi.*

*Nel rispetto e nella ricerca del miglior livello qualitativo di servizio e di sicurezza per il Socio/Cliente, le merci spedite dal magazzino di via Nicola Sacco, sono preparate su carrelli o pallet a cui sono applicate opportune protezioni, in modo da non subire mai contaminazioni di tipo crociato causate dai supporti utilizzati o da superfici di cui non è certa l'igienicità, come ad esempio i pianali dei mezzi di trasporto o eventuali altri spazi, non adeguatamente attrezzati, su cui scaricare la merce.*

*Le stesse merci preparate per la consegna, in attesa di essere affidate ai trasportatori sono conservate in ambienti a temperatura controllata, al fine di non interrompere neppure parzialmente la catena del freddo e o del condizionamento di servizio (molti prodotti hanno una resa all'utilizzo ottimale se conservati alla giusta temperatura, anche se temperature diverse non ne determinano il deperimento).*

Per Co.A.P. Soc. Coop.  
Direttore Generale  
Fabbri Fabrizio

**Ultima revisione: Settembre 2023**