

CLAUSOLE DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Rev. 2020

La nostra azienda ha implementato e mantiene un Sistema dei controlli aziendali secondo il Sistema HACCP per garantire gli aspetti di igiene e sicurezza in stabilimento produzione e in sito di stoccaggio

La nostra azienda tratta solo con fornitori che hanno subito un iter di qualifica specifico e che dispongono di una o più certificazioni di sistema e/o prodotto

Il sistema di rintracciabilità delle confezioni natalizie prevede un sistema di tracciabilità di tutti i lotti dei prodotti presenti in essi.

Il piano di analisi implementato da Villa Guelfa prevede che i prodotti a breve durabilità siano sottoposti ad analisi microbiologica.

L'etichettatura è predisposta sulla base della normativa vigente e all'esterno delle confezioni sono riportate tutte le informazioni obbligatorie previste dal Reg. (UE) 1160/2011

E' implementato un sistema di imballaggio secondario e pallettizzazione che tutela la sicurezza delle confezioni

Per la sicurezza e per evitare manomissioni ogni singola confezione è chiusa da regge in materiale plastico

E' implementato un sistema di logistica che consente il controllo della merce in ogni fase del trasporto.

E' implementato il controllo dei mezzi di trasporto in entrata (da fornitori) e in uscita (verso i clienti).

E' implementato un sistema di assistenza per seguire il Cliente, compresa la gestione rapida degli eventuali reclami

Sono curati gli aspetti di igiene e sicurezza nello stabilimento produzione e nel sito di stoccaggio. Controlli pre-operativi quotidiani svolti dal personale responsabile, permettono di verificarne il mantenimento.

Tutto il personale di produzione, magazzino e spedizione è formato annualmente sugli aspetti igienico-sanitari, di qualità e sicurezza alimentare.