

**A tutti i  
SIGNORI CLIENTI  
Loro sedi**

**Oggetto:** "Attuazione dei Regolamenti Comunitari concernenti l'igiene dei prodotti alimentari e i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e certificazioni volontarie"

"Attuazione D.Lgs. 81/08: Sicurezza e Igiene sui posti di lavoro"

Il sottoscritto Giovanni Cacciolo Molica, legale rappresentante di Orobica Pesca Srl (nr. di riconoscimento IT 389 CEE), dichiara con la presente di applicare un sistema di autocontrollo dell'igiene di processo ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e igiene dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, dei criteri microbiologici ai sensi dei Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. e del sistema di tracciabilità e rintracciabilità ai sensi del Reg. (CE) 178/2000 e s.m.i.; dichiara inoltre che l'azienda applica la normativa sull'etichettatura reg. ce 1169/11 e reg. CE 1379/2013.

Nell'ambito di implementazione della procedura di "selezione, sorveglianza dei fornitori e verifiche delle forniture" l'azienda esegue una verifica documentale, analitica ed eventualmente ispettiva dei fornitori, nonché un controllo, all'atto del ricevimento merci, della conformità dei prodotti in ingresso alle normative vigenti in materia di temperatura di trasporto per gli alimenti deperibili, etichettatura (con particolare attenzione alla normativa sia orizzontale sia verticale e normativa sugli allergeni), tracciabilità e idoneità degli imballaggi al contatto alimentare (Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011).

Il sistema di autocontrollo viene inoltre supportato ed implementato dal "sistema di gestione della qualità" secondo la norma **UNI EN ISO 9001:2008**; tale sistema è riconosciuto e certificato dall'Ente terzo SGS con di certificato numero IT09/0417 di cui si allega copia.

In allegato alla presente viene fornito, inoltre, un estratto del manuale di autocontrollo che sicuramente soddisferà le Vostre esigenze nell'ambito della verifica documentale dei Vostri fornitori oltre al planning analisi previsto per l'anno in corso.

Inoltre dichiaro che l'azienda Orobica Pesca Srl applica quanto previsto dal Testo Unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e in particolare dichiaro:

- di aver provveduto alla valutazione dei rischi lavorativi secondo il D.Lgs. 81/08, con DVR ed. 2 del Dicembre 2012
- di aver organizzato, nominato e formato le figure del Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale

- di avere ottemperato all'attività di formazione per tutti i dipendenti
- di avere elaborato un documento di valutazione dei rischi da interferenza, qualora presenti.

Rimanendo a Vostra disposizione per ulteriori chiarimenti, colgo personalmente l'occasione per porgerVi i nostri più cordiali saluti.

Bergamo, 22 gennaio 2016

**OROBICA PESCA Srl**  
*Il Presidente*



**- ALLEGATO -**  
**SINTESI PIANO AUTOCONTROLLO**  
**OROBICA PESCA Srl – via Bianzana 19 – 24124 Bergamo**

**1. DENOMINAZIONE AZIENDA**

OROBICA PESCA Srl

**2. ATTIVITÀ**

Commercio all'ingrosso ed al dettaglio di prodotti ittici e generi alimentari freschi, surgelati, congelati o comunque conservati.

**3. RAGIONE SOCIALE E SEDE LEGALE**

Orobica Pesca Srl

Via Bianzana, 19

24124 Bergamo

Telefono: 035.4172.811

Fax : 035.4172.819

Pec: orobicapesca@casellapec.info

**4. RESPONSABILE AZIENDALE HACCP**

SIG. GIOVANNI CACCILOLO MOLICA

**5. PERSONA DA CONTATTARE IN CASO DI PROBLEMATICHE QUALITATIVE/SANITARIE**

Responsabile qualità e sicurezza:

Dott.ssa TIZIANA CASALI

Medico veterinario, iscritta all'Ordine dei Medici veterinari della provincia di Bergamo, con posizione nr. 759

Tel. 035/4172828

Fax 035/4172819

e-mail: tiziana.casali@orobicapesca.it

**6. VENDITA ALL'INGROSSO E MAGAZZINI DI STOCCAGGIO:****INGROSSO:**⇨ **Indirizzo:**

via Bianzana 19 - Bergamo

⇨ **Telefono / telefax:**

035.4172.611 / 035.4172.619

<p>⇒ <b>Superficie totale / coperta:</b> mq. 5.590 / 3.236</p> <p>⇒ <b>Volume interno celle frigorifere:</b> m<sup>3</sup> 1.484</p> <p style="text-align: center;"><b>MAGAZZINI DI STOCCAGGIO:</b></p> <p>⇒ <b>Indirizzo:</b> via G. B. Rota 19 - Bergamo</p> <p>⇒ <b>Superficie totale / coperta:</b> mq. 2.290 / 1.514</p> <p>⇒ <b>Volume interno celle frigorifere:</b> m<sup>3</sup> 1.747</p>
<p><b>7. BOLLO CEE</b> IT 389 CEE</p>
<p><b>8. ISCRIZIONE PRESSO UFFICIO VETERINARIO ADEMPIMENTI CEE AI SENSI DELL'ARTICOLO 5 D.LGS. 28/93</b> Nr. 1756</p>
<p><b>9. PIANO DI AUTOCONTROLLO</b></p> <p><b>Responsabile HACCP per il magazzino di via Bianzana,19/21 – Bergamo e magazzino di via G.B. Rota, 19 - Bergamo</b> Giovanni Cacciolo Molica</p> <p>Ogni singolo reparto è supervisionato dal relativo responsabile.</p>
<p><b>10. APPLICAZIONE PROCEDURE PREVISTE DAL MANUALE HACCP</b></p> <p><b>10.A - PROCEDURA DI PREVENZIONE DALLE INFESTAZIONI</b></p> <p>‣ <b>Eseguito da</b> DITTA ESTERNA SPECIALIZZATA</p> <p>‣ <b>Frequenza</b> MENSILE</p>
<p><b>10.B – PROCEDURA DI FORMAZIONE DEL PERSONALE</b></p> <p>‣ <b>Eseguito da</b> RESPONSABILE QUALITA'</p> <p>‣ <b>Frequenza</b> TRIENNALE E SECONDO MANSIONE</p>
<p><b>10.C – PROCEDURA PER IL CONTROLLO DELLA POTABILITÀ DELL'ACQUA E DEL GHIACCIO</b></p> <p>‣ <b>Eseguito da</b> LABORATORIO ESTERNO ACCREDITATO</p> <p>‣ <b>Frequenza</b> ANNUALE</p>
<p>‣ <b>(per i vivai) Eseguito da</b> RESPONSABILE QUALITA'</p>
<p>‣ <b>Frequenza</b> MENSILE</p>
<p><b>10.D – PROCEDURA PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>Eseguito da</b></li> <li>▶ <b>Frequenza</b></li> </ul>	<p><i>DIUSA RENDERING</i> – via S.Marco – Piacenza (per rifiuti organici)</p> <p><i>BAS</i> – piazza Matteotti, 27 – Bergamo (per rifiuti indifferenziati)</p> <p>TRE VOLTE ALLA SETTIMANA</p>
<b>10.E – PROCEDURA DI CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ All'interno della struttura <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Eseguito da</b></li> <li>• <b>Frequenza</b></li> </ul> </li> <li>▶ Durante il trasporto <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Eseguito da</b></li> <li>• <b>Frequenza</b></li> </ul> </li> <li>• Autoriz. sanitaria per il trasporto di prodotti alimentari</li> <li>• Procedura di sanificazione dei mezzi di trasporto</li> </ul>	<p>RESPONSABILI DI REPARTO</p> <p>DUE VOLTE AL GIORNO</p> <p>AUTISTA</p> <p>GIORNALIERO</p> <p>SI</p> <p>GIORNALIERO</p>
<b>10.F – PROCEDURA DI MANUTENZIONE E TARATURA DEGLI STRUMENTI DI MISURA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>Eseguito da</b></li> <li>▶ <b>Frequenza</b></li> </ul>	<p>UFFICIO QUALITÀ, AVVALENDOSI DI UN TERMOMETRO PRIMARIO TARATO LAT PER LE ATTREZZATURE FRIGORIFERE, UN FORNITORE ESTERNO ACCREDITATO PER LE BILANCE</p> <p>ANNUALE</p>
<b>10.G – PROCEDURA DI SELEZIONE E VERIFICA DEI FORNITORI – CONTROLLO IN ACCETTAZIONE MERCI</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>Formalizzato</b></li> <li>▶ <b>Eseguito da</b></li> </ul>	<p>SI</p> <p>RESPONSABILE ACQUISTI</p> <p>RESPONSABILE SCARICO MERCI E VERIFICA DA PARTE DEL RESPONSABILE QUALITÀ'</p>
<b>10.H – PROCEDURA DI TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DELLE MERCI NON CONFORMI</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>Formalizzato</b></li> <li>▶ <b>Eseguito da</b></li> </ul>	<p>SI</p> <p>RESPONSABILI MERCI E VERIFICA DA PARTE DEL RESPONSABILE QUALITÀ'</p>
<p><u>Informazioni utili al cliente per la gestione della tracciabilità interna dei prodotti commercializzati:</u>  tutte le informazioni relative al prodotto ittico fresco ai sensi del Reg. 1379/2013 sono indicate in etichetta, il lotto è riportato anche in fattura o ddt accompagnatorio. Inoltre le stesse informazioni delle etichette sono riportate su un riepilogo tracciabilità allegato alla fattura.</p>	

<b>10.I – PROCEDURE OPERATIVE STANDARD: VERIFICHE STRUTTURALI</b>	
‣ <b>Eseguito da</b>	UFFICIO QUALITÀ
‣ <b>Frequenza</b>	ANNUALE
<b>10.L – PROCEDURE OPERATIVE STANDARD: CONTROLLI E VERIFICHE OPERATIVE</b>	
‣ <b>Controllo eseguito da</b>	RESPONSABILI DI REPARTO
‣ <b>Verifica eseguita da</b>	RESPONSABILE QUALITÀ
‣ <b>Frequenza</b>	GIORNALIERA E VERIFICA II LIVELLO SETTIMANALE
<b>10.M – PROCEDURE OPERATIVE STANDARD: CONTROLLI E VERIFICHE DEL SISTEMA DI SANIFICAZIONE</b>	
‣ <b>Controllo eseguito da</b>	RESPONSABILI DI REPARTO
‣ <b>Verifica eseguita da</b>	RESPONSABILE QUALITÀ
‣ <b>Frequenza</b>	GIORNALIERA E VERIFICA II LIVELLO SETTIMANALE
<b>10.N – PROCEDURA DI ANALISI DEI RISCHI DEI PRODOTTI ALIMENTARI (VEDI PIANO ANNUALE ALLEGATO)</b>	
‣ <b>Formalizzato</b>	SI
‣ <b>Eseguito da</b>	RESPONSABILE AUTOCONTROLLO RESPONSABILE QUALITÀ
<b>10.O – PROCEDURA DI VERIFICA DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b>	
‣ <b>Formalizzato</b>	SI
‣ <b>Eseguito da</b>	RESPONSABILE AUTOCONTROLLO RESPONSABILE QUALITÀ
‣ <b>Eseguito da</b>	<i>SILLIKER ITALIA SPA</i> VIA G. MARRADI, 41 PRATO
<b>10.P – PROCEDURA PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ</b>	
‣ <b>Formalizzato</b>	SI
‣ <b>Eseguito da</b>	RESPONSABILE AUTOCONTROLLO RESPONSABILE QUALITÀ

**DATA**

BERGAMO, 22 GENNAIO 2016

**OROBICA PESCA SRL**  
*Il Presidente*

**NOTE:**

La documentazione relativa a quanto sopra indicato, oltre al manuale H.A.C.C.P., sono conservati in originale presso la sede legale in via Bianzana, 19 a Bergamo.

Si rilascia la presente dichiarazione per gli usi consentiti dalla legge.

**ALLEGATO PLANNING ANALISI ESEGUITE PRESSO IL LABORATORIO ESTERNO ACCREDITATO**

<b>matrice</b>	<b>punto di legge</b>	<b>parametro</b>	<b>n</b>	<b>frequenza annuale</b>
affumicati di pesce	1.2 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	listeria	5	3
prodotti ittici		E.Coli, Sta. Coagulasi positivi, cbt, salmonella, listeria quantitativa	1	6
carne confezionata	O.M. 7/12/93	listeria	3	1
carne confezionata		salmonella	1	1
hamburger e spiedini confezionati	1.6 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	salmonella	5	2
salumi crudi prodotto all'origine	1.8 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	salmonella	5	1
pollo sezionato confezionato	1.9 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	salmonella	5	1
crostacei e molluschi cotti prodotti all'origine	1.16 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	salmonella	5	4
bivalvi e gasteropodi vivi	1.17 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	salmonella	5	5
bivalvi e gasteropodi vivi		Vibrio Cholerae e Parahaemolyticus	1	3
formaggi freschi prodotti all'origine	1.21 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	enterotossine stafilococciche	5	1
bivalvi e gasteropodi vivi	1.24 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	e. coli*	1	5
tonno fresco	1.25 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	istamina	9	2
prodotti ittici alto contenuto istidina marinati	1.26 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	istamina	9	1
prodotti della pesca	Reg Ce 1881/06 e s.m.i.	Pb, Cd, Hg	1	5
prodotti della pesca affumicati	Reg Ce 1881/06 e s.m.i.	benzo(a)pirene	1	1
crostacei	Reg Ce 1129/11 e s.m.i.	anidride solforosa	1	4
filetti di pesce	Reg Ce 1129/11 e s.m.i.	polifosfati	1	3
bivalvi e gasteropodi vivi	reg Ce 853/04 sez. VII cap.5 e Reg Ce 786/13	biotossine algali	1	3

matrice	punto di legge	parametro	n	frequenza annuale
prodotti della pesca allevati		inibenti (B. subtilis)	1	5
olio extra vergine Sicilia	reg Ce 2568/91	acidità totale e numero di perossidi	1	1
acqua potabile	D.Lgs 31/01	AN. MICROB.: E.Coli, Enterococchi, cbt 22°C, coliformi. AN. CHIMICA: colore, odore, torbidità, conducibilità a 20°C, pH, nitrati, nitriti, cl attivo libero, durezza totale.	1	1
ghiaccio potabile	D.Lgs 31/01	AN. MICROB.: E.Coli, Enterococchi, cbt 22°C, coliformi.	1	1
acque industriali (3 torri)	linee guida regionali	Legionella	1	3
acque zootecniche (7 vasche)		salmonella, e.coli, nitriti	1	7
ambiente (sup. in uso)		listeria	1	6
ambiente (sup. in uso)		salmonella	1	6
mani operatore		sta. coagulasi positivi	1	1
ambiente (sup. sanificate)		cbt	1	6
prodotti ittici/altra matrice	reg.Ce 1169/2011	glutine	1	1
tampone operatore laboratorio sezionamento post pausa	reg.Ce 1169/2011	glutine	1	1

n=numero di unità che costituiscono il campione, nota (1) all. I Reg Ce 2073/05 e s.m.i.



**ALLEGATO PLANNING ANALISI ESEGUITE IN LABORATORIO INTERNO**

MESE	RICERCA ISTAMINA	ACQUE ZOOTECNICHE
Gennaio	analisi interna istamina KIT VERATOX semiquantitavo	pH, T, salinità, nitriti, ammoniaca
Febbraio	analisi interna istamina KIT VERATOX semiquantitavo	pH, T, salinità, nitriti, ammoniaca
Marzo	analisi interna istamina KIT VERATOX semiquantitavo	pH, T, salinità, nitriti, ammoniaca
Aprile	analisi interna istamina KIT VERATOX semiquantitavo	pH, T, salinità, nitriti, ammoniaca
Maggio	analisi interna istamina KIT VERATOX	pH, T, salinità, nitriti, ammoniaca
Giugno	analisi interna istamina KIT VERATOX semiquantitavo	pH, T, salinità, nitriti, ammoniaca
Luglio	analisi interna istamina KIT VERATOX semiquantitavo	pH, T, salinità, nitriti, ammoniaca
Agosto	analisi interna istamina KIT VERATOX semiquantitavo	pH, T, salinità, nitriti, ammoniaca
Settembre	analisi interna istamina KIT VERATOX semiquantitavo	pH, T, salinità, nitriti, ammoniaca
Ottobre	analisi interna istamina KIT VERATOX semiquantitavo	pH, T, salinità, nitriti, ammoniaca
Novembre	analisi interna istamina KIT VERATOX semiquantitavo	pH, T, salinità, nitriti, ammoniaca
Dicembre	analisi interna istamina KIT VERATOX semiquantitavo	pH, T, salinità, nitriti, ammoniaca