Bozen, den 15. Januar 2019

Hygiene und Sicherheit im Lebensmittelbereich – HACCP

In Bezug auf die Hygiene und Sicherheit im Lebensmittelbereich, teilen wir unseren werten Kunden mit, dass:

1) für die Hygiene der Lebensmittel im Allgemeinen und die Lebensmittel tierischen Ursprungs im Besonderen, in unserer Unternehmen die Bestimmungen der Verordnungen EG 852/2004 und 853/2004 angewandt werden und deren Umsetzung durch ein Qualitätssicherungssystems nach dem HACCP - Richtlinien erfolgt.
2) für die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel im Unternehmen die Bestimmungen der Verordnung EG 178/2002 angewandt werden, welche durch ein geeignetes Verfahren verwaltet werden;
3) wir gemäss Verordnung (EG) Nr. 834/2007 zertifiziert sind für den Handel von biologischen Lebensmitteln, und diese Zertifizierung durch die aussendstehende Firma AbCert GmbH kontrolliert wird. Mehr Infos auf www.abcert.it.
4) Unsere Firma die Aufrechterhaltung der Kühlkette und die Lagerung der verderblichen Lebensmittelprodukte in geeigneten Zellen bei einer kontrollierten Temperatur erfolgt. Der Transport der Ware erfolgt mit geeigneten Kühlfahrzeugen mit kontrollierter Temperatur.
5) wir für die Ausübung unserer Tätigkeiten im Besitz aller erforderlichen Gesundheits-Genehmigungen, sowie der Kennzeichnung /EG-Nummer IT 718 F sind.
6) Unsere Firma regelmäßig durch das Veterinärsamt und des Dienstes für Hygiene und öffentliche Gesundheit der Autonomen Provinz Bozen kontrolliert wird.
7) Unsere Firma arbeitet nach der „Allergenkennzeichnungsrichtlinie“ 2003/89 EG und der zugehörigen Durchführungserlasse Nr. 114 2006 u. Nr. 178 2007 der EU Verordnung 1169/2011 welche alle Unternehmensbetreiber verpflichten, auf der Produktverpackung alle Informationen sowie Allergene, die bei Verbrauchern Unverträglichkeiten auslösen können, anzugeben.

Mit freundlichen Grüßen

Micha Kuhn
Wörndle Interservice GmbH