

Spettabile

CHEF SERVICE RISTORAZIONE S.r.l.
Via Delle Industrie, 50
26010 – BAGNOLO CREMASCO (CR)

OGGETTO: CERTIFICAZIONE AUTOCONTROLLO ALIMENTARE

Spettabile cliente,

con la presente si attesta che l'azienda attua il Sistema H.A.C.C.P., Analisi dei Rischi e Controllo Critico dei Pericoli (Reg. CE 852/04 – 853/04 - Reg. CE 178/02) con la supervisione di professionisti del team GEOS Servizi.

Vengono attualmente eseguite:

- periodiche ispezioni di verifica della qualità
- aggiornamento costante dell'Autocontrollo Igienico Sanitario
- corsi di formazione al personale alimentarista
- corso di formazione per rischio allergeni (Reg CE 1169/11 e D.Lvo 114/06)
- accertamenti sulla rintracciabilità delle produzioni e delle materie prime
- controlli sul mantenimento di procedure per allergie e diete speciali
- verifiche del rispetto dei CCP produttivi e delle GMP
- controlli sugli automezzi adibiti alla consegna
- analisi microbiologiche di verifica dell'igiene.

Per quanto visto e osservato il giudizio per la conduzione dell'autocontrollo alimentare è pienamente positivo e i nostri controlli sono effettuati con regolarità. Lieti di fornirVi piena assicurazione e fiducia cogliamo l'occasione per porgere distinti saluti.

Offanengo, 22/02/2017
Validità un anno



La presente certificazione vale quale dichiarazione di conformità ad elaborati e attività documentate ai sensi della L. 3/76 mod. L.152/92, vale per gli usi di legge consentiti e può essere riprodotto solo integralmente

GEOS S.a.s. GEOS-servizi
Dott. Luciano Basso Ricci

Luciano Basso Ricci

In fede

Chef service ristorazione

Chef Service Ristorazione s.r.l.
Società Unipersonale
Via Merco Polo, 5
26010 Madignano (CR)
C.F. - P.I. - Num. Iscr. R.I. 01512120195
C.S. Euro 10.000,00 i.v.