

L'impresa alimentare *F.LLI MARCHETTI SAS TRASPORTI E LOGISTICA DI MARCHETTI MICHELA* svolge attività di stoccaggio di alimenti confezionati non deperibili e trasporto di alimenti sia deperibili che no, senza effettuare operazioni di trasformazione, manipolazione o preparazione degli alimenti.

L'attività è organizzata e gestita nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, in particolare del Reg. (CE) 178/2002 e del Reg. (CE) 852/2004, che attribuiscono all'OSA la responsabilità primaria della sicurezza degli alimenti lungo tutta la filiera.

A tal fine, l'azienda ha **predisposto, attuato e mantiene aggiornato un sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP (MANUALE HACCP)**, conforme a quanto previsto dall'art. 5 del Reg. 852/2004.

Considerata la tipologia di attività (deposito e trasporto di alimenti), l'analisi dei pericoli ha evidenziato l'assenza di punti critici di controllo (CCP), mentre la gestione della sicurezza alimentare è affidata a un sistema strutturato di prerequisiti igienici (PRP).

I principali rischi individuati riguardano possibili contaminazioni di natura fisica, chimica e biologica, con particolare riferimento a:

- danneggiamento degli imballaggi;
- presenza di infestanti;
- contaminazioni crociate durante lo stoccaggio o il trasporto;
- condizioni igieniche non adeguate degli ambienti o dei mezzi.

Tali rischi sono prevenuti e controllati mediante specifiche procedure operative, tra cui:

- controllo delle merci in ingresso e verifica dell'integrità degli imballi;
- organizzazione del magazzino secondo criteri di ordine, separazione e rotazione delle scorte;
- attuazione di un piano di pulizia e sanificazione documentato;
- gestione del servizio di monitoraggio e controllo infestanti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- applicazione di procedure di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.

Per quanto riguarda il trasporto, l'azienda garantisce che i mezzi utilizzati siano idonei al contatto con alimenti, mantenuti in condizioni igieniche adeguate e utilizzati in modo da evitare contaminazioni, assicurando la separazione delle merci e l'assenza di promiscuità con materiali non compatibili.

Il personale coinvolto nelle attività è formato in materia di igiene alimentare in conformità alla normativa vigente ed è adeguatamente istruito sulle procedure aziendali, al fine di garantire comportamenti corretti e coerenti con il sistema HACCP adottato.

Sono inoltre predisposte e mantenute registrazioni relative ai controlli effettuati, alle attività di pulizia, al monitoraggio infestanti e alla gestione di eventuali non conformità, al fine di dimostrare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Alla luce di quanto sopra, il Responsabile dell'Autocontrollo-HACCP e il Datore di Lavoro dichiarano che l'attività di magazzino e trasporto alimenti è gestita in conformità ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente, e che il sistema HACCP risulta adeguato alla natura e dimensione dell'impresa, efficace nella prevenzione dei rischi e idoneo a garantire la sicurezza degli alimenti.

