

**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, presidente di Orobica Pesca Srl, dichiara con la presente che la suddetta azienda è autorizzata ai sensi dei Reg. 852 e 853/04 per la commercializzazione di tutti i generi alimentari, nonché alla lavorazione e congelamento di prodotti ittici, con nr. di riconoscimento IT 389 CEE.

Dichiara che l'azienda applica 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 9001:2015**; 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 rev. 9 del Luglio 2021
- 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, 5 febbraio 2025

**OROBICA PESCA s.r.l.**  
Via Bianzana, 19/21  
- BERGAMO -  
P. IVA - Cod. Fisc. 00794050161



**- 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](mailto:orobicapesca@casellapec.info)

**4. RESPONSABILE AZIENDALE HACCP**

SIG. GIOVANNI CACCILOLO MOLICA

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

Responsabile qualità

Dott. SIRIO FIORESE

Tel. 035/4172828

e-mail: [qualita@orobicapesca.it](mailto:qualita@orobicapesca.it)

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

**INGROSSO:**

⇒ **Indirizzo:**

Via Santuario snc – 24040 Stezzano (BG)

⇒ **Telefono / telefax:**

035.4172.611

**7. BOLLO CEE/APPROVAL NUMBER**

IT V126J CE

**8. ISCRIZIONE PRESSO UFFICIO VETERINARIO ADEMPIMENTI CEE AI SENSI DELL'ARTICOLO 5 D.Lgs. 28/93**

Nr. 8356

**9. PIANO DI AUTOCONTROLLO**
**Responsabile HACCP**

Giovanni Cacciolo Molica

Ogni singolo reparto è supervisionato dal relativo responsabile.

**10. APPLICAZIONE PROCEDURE PREVISTE DAL MANUALE HACCP**
**10.A - PROCEDURA DI PREVENZIONE DALLE INFESTAZIONI**

 ▶ **Eseguito da**

DITTA ESTERNA SPECIALIZZATA

 ▶ **Frequenza**

MENSILE

**10.B – PROCEDURA DI FORMAZIONE DEL PERSONALE**

 ▶ **Eseguito da**

RESPONSABILE QUALITA', DOCENTE QUALIFICATO PER HACCP E 81/08

 ▶ **Frequenza**

BIENNALE O TRIENNALE E SECONDO MANSIONE

**10.C – PROCEDURA PER IL CONTROLLO DELLA POTABILITÀ DELL'ACQUA E DEL GHIACCIO**

 ▶ **Eseguito da**

LABORATORIO ESTERNO ACCREDITATO

 ▶ **Frequenza**

ANNUALE

 ▶ **(per i vivai) Eseguito da**

 RESPONSABILE QUALITA' (MENSILE)  
 LABORATORIO ESTERNO ACCREDITATO (ANNUALE)

**10.D – PROCEDURA PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

 ▶ **Eseguito da**
*DIUSA RENDERING* – via S.Marco – Piacenza (per soa cat.3)  
*GASTOLDI E FERRI* (per soa cat 1/2)  
*DITTE ESTERNE SPECIALIZZATE* (per rifiuti indifferenziati e imballi e carta/cartone)

**10.E – PROCEDURA DI CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE**

▶ All'interno della struttura

 • **Eseguito da**

COMPUTERIZZATA

 • **Frequenza**

IN CONTINUO

▶ Durante il trasporto

 • **Eseguito da**

AUTISTA

 • **Frequenza**

GIORNALIERO

• Autoriz. sanitaria per il trasporto di prodotti alimentari

SI

• Procedura di sanificazione dei mezzi di trasporto

GIORNALIERO

<b>10.F – PROCEDURA DI MANUTENZIONE E TARATURA DEGLI STRUMENTI DI MISURA</b>	
‣ <b>Eseguito da</b>	UFFICIO QUALITÀ, AVVALENDOSI DI UN TERMOMETRO PRIMARIO TARATO SIT PER LE ATTREZZATURE FRIGORIFERE, UN FORNITORE ESTERNO ACCREDITATO PER LE BILANCE
‣ <b>Frequenza</b>	ANNUALE
<b>10.G – PROCEDURA DI SELEZIONE E VERIFICA DEI FORNITORI – CONTROLLO IN ACCETTAZIONE MERCI</b>	
‣ <b>Formalizzato</b>	SI
‣ <b>Eseguito da</b>	RESPONSABILE SCARICO MERCI E VERIFICA DA PARTE DEL RESPONSABILE QUALITÀ
<b>10.H – PROCEDURA DI TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DELLE MERCI NON CONFORMI</b>	
‣ <b>Formalizzato</b>	SI
‣ <b>Eseguito da</b>	PERSONALE OPERATIVO E VERIFICA DA PARTE DEL RESPONSABILE QUALITÀ
<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 e riportate in fattura o ddt accompagnatorio e sul documento di tracciabilità dei prodotti ittici freschi e scongelati.</p>	
<b>10.I – PROCEDURE OPERATIVE STANDARD: VERIFICHE STRUTTURALI</b>	
‣ <b>Eseguito da</b>	UFFICIO QUALITÀ
‣ <b>Frequenza</b>	TRIMESTRALE
<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</b>	
‣ <b>Formalizzato</b>	SI
	RESPONSABILE AUTOCONTROLLO
‣ <b>Eseguito da</b>	RESPONSABILE QUALITÀ
<b>10.O – PROCEDURA DI CONTROLLO PARASSITOLOGICO</b>	
‣ <b>Formalizzato</b>	SI
	RESPONSABILE AUTOCONTROLLO
‣ <b>Eseguito da</b>	RESPONSABILE QUALITÀ
	PERSONALE OPERATIVO
Il controllo parassitologico è effettuato a campione sui prodotti in entrata e in continuo nelle fasi di lavorazione.	
<b>10.P – PROCEDURA DI VERIFICA DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b>	
‣ <b>Formalizzato</b>	SI
	RESPONSABILE AUTOCONTROLLO
‣ <b>Eseguito da</b>	RESPONSABILE QUALITÀ
‣ <b>Eseguito mediante analisi esterne effettuate da</b>	Laboratori esterni accreditati
<b>10.Q – PROCEDURA PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ</b>	
‣ <b>Formalizzato</b>	SI
	RESPONSABILE AUTOCONTROLLO
‣ <b>Eseguito da</b>	RESPONSABILE QUALITÀ

**DATA**  
**BERGAMO, 5 FEBBRAIO 2025**

**OROBICA PESCA SRL**

**NOTE:**

La documentazione relativa a quanto sopra indicato, oltre al manuale HACCP, sono conservati in originale c/o via Santuario snc – Stezzano (BG).  
 Si rilascia la presente dichiarazione per gli usi consentiti dalla legge.

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

<b>MATRICE</b>	<b>PUNTO DI LEGGE</b>	<b>PARAMETRO</b>
affumicati di pesce	1.2 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	Listeria
prodotti ittici	/	E.Coli, Sta. Coagulasi positivi, salmonella, listeria quantitativa
carne confezionata	/	Listeria Salmonella
hamburger confezionati	1.6 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i. 2.1.6 Reg Ce 2073 e s.m.i.	Salmonella E.coli
salumi crudi prodotto all'origine	1.4 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i. 2.1.8 Reg Ce 2073 e s.m.i.	Salmonella E.coli
Carne fresca di pollame	1.28 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	Salmonella Campylobacter
crostacei e molluschi cotti prodotti all'origine	1.16 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	listeria salmonella
bivalvi e gasteropodi vivi	1.17 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	Salmonella
bivalvi e gasteropodi vivi	/	Vibrio Cholerae Norovirus Epatite (HAV)
formaggi freschi prodotti all'origine	1.21 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	Stafilococchi coagulasi positivi
bivalvi e gasteropodi vivi	1.24 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	E. coli
tonno fresco	1.25 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	Istamina
prodotti ittici alto contenuto istidina marinati	1.26 all.I Reg Ce 2073 e s.m.i.	Istamina
prodotti della pesca	Reg Ce 1881/06 e s.m.i.	Cd, Hg
prodotti della pesca affumicati	Reg Ce 1881/06 e s.m.i.	benzo(a)pirene
crostacei	Reg Ce 1129/11 e s.m.i.	anidride solforosa
bivalvi e gasteropodi vivi	reg Ce 853/04 sez. VII cap.5 e Reg Ce 786/13	biotossine algali

MATRICE	PUNTO DI LEGGE	PARAMETRO
prodotti della pesca		inibenti (B. subtilis e 5 ceppi)
Prodotti della pesca	Reg. Ce 37/10	Pacchetto residui di sulfamidici/nitrofurani/chinolonic macrolidi/tetracicline/ beta lattamici
Prodotti della pesca	Reg Ce 1259/2011	PCB – ICES-6
olio extra vergine	reg Ce 2568/91	acidità totale e numero di perossidi
acqua potabile	D.Lgs 31/01	AN. MICROB.: E.Coli, Enterococchi, cbt 22°C, coliformi. AN. CHIMICA: colore, odore, torbidità, conduttività a 20°C, pH, nitrati, nitriti, cloro residuo, durezza totale.
ghiaccio potabile	D.Lgs 31/01	AN. MICROB.: E.Coli, Enterococchi, CBT 22°C, coliformi.
acque industriali	linee guida regionali	Legionella spp Legionella pneumophila
acque zootecniche		salmonella, e.coli, nitriti
ambiente (sup. in uso)		listeria
ambiente (sup. in uso)		salmonella
mani operatore		sta. Coagulasi positivi
ambiente (sup. sanificate)		cbt, listeria

### ANALISI ESEGUITE INTERNAMENTE

MATRICE	ANALISI
Pesce e derivati ad alto contenuto di istidina	KIT rapido istamina
Acque zootecniche (acquari)	pH, T, salinità, nitriti, ammoniaca