



## **DOTT. MASSIMO TRUGLIO HACCP FOOD SAFETY**

Sede sociale e uffici: Via Marsala n. 22 – 91026 Mazara del Vallo (TP)  
Tel.: 0923/364885; fax: 0923/364885 – e-mail: [trugliomassimo70gmail.com](mailto:trugliomassimo70gmail.com), [pec:massimo.truglio@geopec.it](mailto:pec:massimo.truglio@geopec.it)  
Dott. Massimo Truglio: responsabile dell'igiene, sicurezza alimentare e controllo Qualità.  
Tel. 340/6050886; Partita IVA: 02083930814  
Laboratorio iscritto nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano attività di analisi nell'ambito dell'autocontrollo alimentare con numero di iscrizione 2012/TP/004, accreditato **ACCREDIA** con accreditamento N.1143 L

**OGGETTO:** Applicazione del Sistema HACCP  
Pacchetto Igiene Regolamenti CE 852/04, 382/21, 853/04  
e 178/02 artt.18 e 19

### **CERTIFICATO n.02/A accreditato ACCREDIA con accreditamento N.1143 L**

Premesso che i Regolamenti (CE) 852/04--382/21-853/04 e 178/02 artt.18 e 19 hanno posto l'obbligo per tutte le aziende alimentari di applicare un sistema HACCP di Autocontrollo per garantire igiene, sicurezza alimentare e controllo Qualità del prodotto alimentare, il sottoscritto Dott. Massimo Truglio in qualità di professionista, consulente del sistema HACCP e responsabile dell'igiene, sicurezza alimentare e controllo Qualità, con sede in Mazara del Vallo nella via Marsala n.22,

#### **CERTIFICA**

che la ditta Gefrost commerciale srl, con sede della sua attività a Marsala 91025 (TP) nella c/da san Giuseppe Tafia n.164/A, applica un sistema HACCP che garantisce la sicurezza e la salubrità del prodotto alimentare ai sensi dei Regolamenti CE 178/2002-853/04- 852/2004, 382/21, relativamente al ciclo di lavorazione e servizio alla clientela. Inoltre è stato redatto il manuale di corretta prassi igienica secondo il Sistema H.A.C.C.P. che garantisce Igiene, sicurezza alimentare e controllo Qualità nel rispetto delle esigenze fissate sia dalle normative in materia di alimenti sia dai regolamenti in oggetto.

Il piano di Autocontrollo prevede:

- organizzazione del sistema di autocontrollo mediante la redazione del manuale di corretta prassi igienica secondo la metodologia del sistema HACCP, fornitura schede per il mantenimento dell'HACCP;
- analisi microbiologici su superfici ed acqua;
- individuazione dei punti critici in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
- decisione da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioè ai punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti alimentari;
- individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;

- riesame periodico dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza;
- sorveglianza delle operazioni di ricevimento dei prodotti alimentari;
- selezione dei fornitori accreditati;
- controllo temperature delle celle frigo e dei congelatori;
- controllo dell'efficacia di detersione e disinfezione per garantire igiene ambientale;
- controllo dell'efficacia di detersione e disinfezione dei mezzi di trasporto;
- controllo pulizia e sanificazione attrezzature;
- controllo igiene del Personale;
- controllo igienico sanitario delle materie prime e dei prodotti commercializzati;
- controllo rintracciabilità dei prodotti alimentari Reg CE 178/02 artt.18 e 19;
- controllo e confronto delle temperature di riferimento con strumento a norma di legge tarato e certificato;
- rapporti di prova di acqua e tamponi;
- tamponi a rotazione nei vari reparti e sugli operatori;
- controllo potabilità dell'acqua secondo il D.L.gs n.18 del 23-02-2023;
- controllo e lotta contro gli animali e gli insetti infestanti da ditta autorizzata;
- personale qualificato e formato in materia di Igiene Alimentare;
- dichiarazioni di conformità (DDC) dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) secondo la normativa vigente (art.7D.M. 21-03-1973 e s.m.i., art.5 bis DPR777/82 e Reg. CE 1935/2004);
- compilazione schede e verifica mensile di tutte le procedure adottate.

Marsala, li 13-01-2025

Data di scadenza del certificato: 13-01-2026

Il consulente HACCP

(Dott. Massimo Truglio)

STUDIO BIOCHIMICO  
Dott. Massimo Truglio  
Via Marsala, 22  
91026 MAZARA DEL VALLO TP  
P.IVA 02083930814  
C.F. TRGMSM70P08F061D  
email: trugliomassimo70@gmail.com