

POLITICA DI AUTOCONTROLLO

Il Bar Jole, 1930 -Ramo Antica pasticceria Jole, azienda storica con più di 100 anni di attività, si occupa della produzione dei celebri amaretti artigianali di Sassello. Punto di forza è la produzione totalmente artigianale con lavorazione manuale. I celebri amaretti sono idonei alla dieta di tutti, celiaci compresi, essendo prodotti senza glutine. Le materie prime utilizzate son: tuorlo d'uovo, mandorle armelline, mandorle dolci, zucchero e aromi. Per questo l'azienda dichiara di applicare, in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 e successive integrazioni ed aggiornamenti, la metodologia HACCP nel piano di autocontrollo aziendale, e di garantire in tutte le fasi l'individuazione e la rimozione di agenti contaminanti il prodotto, attraverso le azioni qui di seguito indicate:

- Addestramento e formazione del personale in materia di igiene e sicurezza alimentare
- Mantenimento di idonee condizioni igienico-sanitarie delle varie aree aziendali ove si vengono a trovare i prodotti alimentari;
- Mantenimento di adeguate condizioni igienico-sanitarie di eventuali prodotti confezionati e materiali di imballaggio (integrità e pulizia);
- Informazione e sensibilizzazione del personale al rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle regole di buona prassi igienica;
- Monitoraggio e controllo degli agenti infestanti;
- Procedure di qualifica dei fornitori (materiali di imballaggio, prodotti alimentari);
- Individuazione lungo il diagramma di flusso dei punti critici di controllo (CCP) e loro relativo monitoraggio, sia esso continuo o discontinuo;
- Idonea definizione dei limiti critici per ogni CCP ed adeguate misure di gestione dei pericoli qualora i limiti critici fossero oltrepassati
- miglioramento del livello di soddisfazione dei Clienti. A tal riguardo per garantire sempre un servizio di evasione degli ordini nei modi e nei tempi concordati si ricorda che l'azienda garantisce le consegne degli ordini nei tempi concordati se la ricezione degli stessi avviene esclusivamente attraverso ordini scritti ricevuti via email all'indirizzo info@anticapasticceriajole.e/o telefonicamente (tali ordini verranno riscritti e inviati via email dall'operatore dell'Antica Pasticceria Jole 1930 per l'accettazione dell'ordine corretto). Per tutti gli ordini ricevuti tramite altri canali come: sms, WhatsApp Messenger, chat Instagram, Signal, Telegram ecc. non si garantisce la regolare evasione degli ordini stessi.

Inoltre, tutti i prodotti del Bar Jole 1930- Ramo Antica Pasticceria Jole, sono coperti da assicurazione; per evitare danni o danneggiamenti l'azienda consiglia di visitare il sito www.anticapasticceriajole.it

Le attività qui sopra elencate sono oggetto di riesame periodico da parte della Direzione del Bar Jole 1930- Ramo Antica Pasticceria Jole, all'uopo di valutare l'adeguatezza, l'efficacia e l'efficienza del sistema di autocontrollo igienico-sanitario.

Tali azioni concorrono all'ottenimento di prodotti alimentari sicuri.

La presente politica adottata dal Bar Jole 1930- Ramo Antica Pasticceria Jole è resa disponibile al pubblico, alle parti interessate e alle autorità competenti mediante pubblicazione sul sito internet, agli operatori, mediante formazione; il tutto allo scopo di favorire il coinvolgimento delle parti interessate allo svolgimento nelle attività relative alla sicurezza alimentare.

La Direzione

Federica Ravera

Sassello 09.1.2023