	POLITICA DELLA QUALITA' AZIENDALE
MERLINI RICCARDO S.P.A. VIA DELL'INDUSTRIA, 3- 37066 SOMMACAMPAGNA – VR	

RIFERIMENTI NORMATIVI AL CAMPO IGIENICO PRODUTTIVO


L'azienda si impegna a produrre e commercializzare prodotti in ottemperanza alla Legislazione vigente e con qualità intrinseca che garantisca la sicurezza del consumatore e soddisfi costantemente la propria Clientela.

Per raggiungere tale obiettivo la Merlini Riccardo Sp.A. si avvale di:

- **raccolta e aggiornamento continuo della normativa legislativa**

In particolare sono rispettati e seguiti i seguenti riferimenti normativi:

Riferimenti normativi al campo igienico produttivo	Argomenti
Direttiva UE 2003/89	Presenza di ingredienti e contaminanti da allergeni
Regolamento CE 1829/2003 – 1830/2003	Etichettatura e tracciabilità per alimenti e mangimi ottenuti da Organismi geneticamente Modificati
Regolamento CE 178/2002	In materia di rintracciabilità e tracciabilità
Regolamento CE 466/2001 e successive modifiche	Tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari (pesticidi, aflatossine, ecoli, metalli pesanti)
Decreto 06/08/2001 E successive modifiche	Limiti massimi di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari
D.lgs 155/97	Definizione di igiene dei prodotti alimentari
Allegato I della Direttiva del Consiglio CEE n. 392/89	Macchine agro – alimentari
L. 283/62	Disciplina igienica della produzione di alimenti e bevande
DPR 327/80	Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962 n. 283 e successive modifiche in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

	POLITICA DELLA QUALITA' AZIENDALE
MERLINI RICCARDO S.P.A. VIA DELL'INDUSTRIA, 3- 37066 SOMMACAMPAGNA – VR	

L. 441/63	Modifiche e integrazioni della L. 283/62
L. 462/86	Prevenzione e repressione di frodi alimentari
D.Lgs. 123/93	Controllo ufficiale dei prodotti alimentari
D.Lgs. 156/97	Controllo ufficiale dei prodotti alimentari
Circ. 1/98	Ministero della Sanità: linee guida per i manuali di corretta prassi igienica
Circ. 11/98	Ministero della Sanità: applicazione del D.Lgs. 155/97
Decreto Presidente della Repubblica 376/95	Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi
D.M. 250/98	Additivi consentiti negli alimenti
D.L. 110/92	Direttiva CEE relativa agli alimenti surgelati
Regio Decreto 7045 del 3.8.1890	Regolamento speciale per la vigilanza igienica sugli alimenti, sulle bevande e sugli oggetti di uso domestico

- **personale addestrato ed esperto**
- **specifiche di prodotto in cui siano definite le caratteristiche qualitative di ciascun materiale**
- **procedure in cui siano definite le responsabilità dei singoli servizi**
- **un costante e continuo controllo dei punti critici lungo il flusso produttivo (sistema HACCP)**
- **una raccolta dati ed analisi degli stessi per individuare le aree di intervento per un miglioramento continuo**
- **investimenti in nuove tecniche di selezione ed abbattimento delle contaminazioni**
- **definizione di una mission aziendale**