



GAMS

S.R.L.

Capitale Sociale € 10.000 int.Vers.
LAVORAZIONE CARNI SUINE
IT 701S CE

Via Montanara 13/A, - Tel. 059.535129 - Fax 059.536155
41051 CASTELNUOVO RANGONE - MODENA

Codice Fiscale e Partita IVA 03761110364
Iscr. Reg. Impr. Modena 03761110364
R.E.A. MODENA N. 415583
e-mail: amministrazione@gamsarni.it



BRCGS

Food Safety

CERTIFICATED



DICHIARAZIONE AUTOCONTROLLO

La ditta GAMS provvede al sezionamento di carni suine fresche (pancettoni, gole, spalle, lardello) che vengono rifilate e spedite al Cliente refrigerate o congelate.

Gli acquisti della materia prima avvengono da macelli nazionali e UE.

La ditta dichiara di aver implementato un piano di autocontrollo in base a quanto previsto dalla legislazione cogente (in particolare REG. CE 853-852/2004, REG. CE 178/2002, REG UE 1169/2011, REG UE 1337/2013) e dagli standard delle certificazioni volontarie (BRCGS e IFS).

L'azienda è regolarmente riconosciuta dalla AUSL locale con n° di protocollo 0002924/18 del 15/01/2018, approval number CE IT 701 S.

L'azienda è autorizzata all'esportazione verso paesi terzi quali Giappone, Hong Kong, Brasile, Canada ed è in grado di fornire carni suine idonee alla produzione di salame Felino IGP e Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.

PIANO HACCP

Il piano HACCP è stato redatto prendendo in considerazione i pericoli:

- Chimici, radiologici, allergeni
- fisici
- microbiologici
- ogm
- food defense
- frode e sofisticazioni

il piano viene sottoposto a verifiche periodiche e rivalidato con frequenza annuale.

Per la stesura sono state seguite normative cogenti e linee guida di settore.

OGM E ALLERGENI

La ditta GAMS srl dichiara che all'interno dell'azienda vengono lavorate solo carni suine e che non vengono utilizzati allergeni (Reg UE 1169/2011), e OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

MATERIALI A CONTATTO CON L'ALIMENTO (MOCA)

Gli imballaggi utilizzati dall'azienda sono conformi al reg. CE 1935/2004 e 10/2011, risultando quindi idonei al contatto con gli alimenti; i fornitori hanno dichiarato l'assenza di trattamenti ionizzanti.

La ditta dichiara che il prodotto non ha subito e non contiene ingredienti che hanno subito trattamenti ionizzanti.

TRACCIABILITÀ E RITIRO DA MERCATO

La ditta ha implementato un sistema di tracciabilità che permetta il collegamento univoco tra la materia prima in ingresso e il prodotto finito.

Ad ogni automezzo in scarico viene attribuito un numero progressivo che parte da 100 ad ogni inizio anno; questo numero è il lotto di ingresso e viene registrato a computer. La valutazione delle caratteristiche della merce (fornitore, peso, pezzi, colore, odore, difetti, ecc.) viene riportata su specifico modulo.

Sul programma informatico verrà creata una maschera per ogni tipologia di prodotto in ingresso associato al fornitore, ddt, dati sulla provenienza, ...

La materia prima in ingresso viene fisicamente etichettata sulla giostra/ cassone con etichetta riportante:

- lotto ingresso
- tipologia di prodotto

I prodotti lavorati vengono rietichettati a fine linea con etichetta apposta sulla giostra/cassone, riportante:



GAMS

 S.R.L.

Capitale Sociale € 10.000 int.Vers.
LAVORAZIONE CARNI SUINE
IT 701S CE

Via Montanara 13/A, - Tel. 059.535129 – Fax 059.536155
41051 CASTELNUOVO RANGONE - MODENA

Codice Fiscale e Partita IVA 03761110364
Iscr. Reg. Impr. Modena 03761110364
R.E.A. MODENA N. 415583
e-mail: amministrazione@gamscarni.it



- Lotto in ingresso
- Lotto di lavorazione (giorno di lavorazione)
- tipologia di prodotto

Il prodotto in spedizione viene rietichettato con un unico numero di lotto composto da:

- Codice cliente
- Data di spedizione

Il collegamento tra lotti in ingresso, di lavorazione e di uscita prodotto finito mantengono un collegamento univoco sul programma informatico.

La tracciabilità viene verificata con frequenza annuale includendo anche l'eventuale packaging a contatto utilizzato.

La ditta Gams ha implementato una procedura interna di allerta in caso di necessità di ritiro del prodotto da mercato. Essa include:

- Team responsabile del ritiro
- Elenco dei numeri di emergenza
- Elenco dei contatti di clienti e fornitori tenuto costantemente aggiornato
- Casistiche che rendono necessario il ritiro
- Modalità di ritiro
- Azioni correttive sul prodotto e sul processo in caso di ritiro

La suddetta procedura viene testata con frequenza annuale

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il personale segue annualmente corsi di formazione/aggiornamento su:

- igiene nella lavorazione e modalità di sanificazione, prevenzione della cross contamination
- pericolo e gestione della cross contact da allergeni, presenti in azienda solo nei distributori automatici di alimenti e bevande; è fatto divieto assoluto di introdurre in sala alimenti e bevande e, a seguito di pausa, il personale è tenuto a lavaggio delle mani e cambio pettorina usa e getta (effettuati periodici corsi di formazione).
- Gestione della tracciabilità (carne, materiale da imballaggio)
- Pericolo di contaminazione fisica da corpi estranei con controllo visivo al rilascio

CONTROLLO DELLE TEMPERATURE

Le temperature delle celle sono gestite internamente come CCP con registrazione in continuo e monitoraggio visivo di nostri operatori 2 volte ogni giorno lavorativo.

È presente un sistema di allarme che avverte 3 responsabili designati di eventuali anomalie di funzionamento; la corretta funzionalità del sistema viene garantita tramite:

- verifiche documentali
- verifiche on site
- controllo delle sonde di misurazione con termometro certificato LAT
- verifiche di corretto funzionamento del sistema di allarme

SANIFICAZIONE DEI LOCALI

L'azienda pone grande attenzione alla sanificazione degli ambienti impiegando quotidianamente detergenti schiumogeni e disinfettanti a base di cloro.

È presente una procedura per la descrizione delle SSOP operative e preoperative; quotidianamente viene eseguito monitoraggio per verificare l'idoneità delle attrezzature e dei locali prima dell'inizio della lavorazione



GAMS

S.R.L.

Capitale Sociale € 10.000 int.Vers.
LAVORAZIONE CARNI SUINE
IT 701S CE

Via Montanara 13/A, - Tel. 059.535129 – Fax 059.536155
41051 CASTELNUOVO RANGONE - MODENA

Codice Fiscale e Partita IVA 03761110364
Iscr. Reg. Impr. Modena 03761110364
R.E.A. MODENA N. 415583
e-mail: amministrazione@gamscarni.it



LOTTA AGLI INFESTANTI

L'azienda si rivolge a ditta eterna che provvede a fare monitoraggi con frequenza mensile (roditori, insetti striscianti e insetti volanti). Viene inoltre effettuata una verifica periodica per valutare lo stato della struttura ed evidenziare possibili fonti di contaminazione/ingresso infestanti.

TRASPORTO

Il trasporto a livello nazionale viene effettuato con automezzi di proprietà, muniti di data logger per il controllo in continuo della temperatura garantendo la massima cura durante questa fase.

Il trasporto a livello internazionale viene affidato a ditte esterne qualificate.

PIANO DI CONTROLLO ANALITICO

L'azienda sottopone i propri prodotti a controlli analitici periodici tramite laboratorio accreditato ACCREDIA e raccoglie dai macelli fornitori i risultati delle analisi effettuate in conformità al Reg CE 2073/2005 e smi.

L'azienda dichiara la conformità al Reg UE 915/2023., in base a piani di campionamento interni e a dichiarazioni raccolte dai fornitori.

GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

È presente una procedura per la gestione delle non conformità interne e di quelle notificate da Clienti o organismi di controllo.

In caso di necessità il prodotto viene posto sotto sequestro e identificato tramite evidenti cartelli di blocco merce in attesa di dissequestro.

CONTATTI IN CASO DI EMERGENZA/TEAM GESTIONE CRISI

In caso di emergenza e ritiro/ricambio del prodotto, i responsabili sono:

Tonelli Massimo – Legale Rappresentante – tel. 3357372078

Tonelli Massimiliano – Responsabile autocontrollo – tel. 3357372079

Tonelli Cinzia – Responsabile tracciabilità – tel. 059535129

dott.ssa Benedetta Zanasi – Responsabile controllo qualità – tel. 3393502269

TEL.: 059 535129 FAX: 059 536155

MAIL: amministrazione@gamscarni.it qualita@gamscarni.it