

Politica per la sicurezza alimentare

Nel quadro degli accordi commerciali stipulati con partner del settore food and beverages, KOINE' SpA è impegnata a rispettare condizioni di stoccaggio e trasporto in accordo con le regole contenute nel Regolamento HACCP 852/2004 della Comunità Europea e nella norma ISO 22000:2005.

Questo comporta in particolare

- garantire condizioni di igiene, pulizia e salubrità delle aree di stoccaggio
- curare l'igiene del personale addetto alle operazioni di manipolazione di prodotti facenti parte della catena alimentare
- individuare i punti critici dei processi che riguardano la gestione dei prodotti alimentari e mantenerli sotto controllo
- se richiesto, mantenere condizioni di temperatura e umidità controllate durante le fasi di stoccaggio e di trasporto

Per questo KOINE' SpA ha redatto e diffuso le procedure operative e di controllo necessarie a garantire l'igiene alimentare delle merci stoccate, in particolare per quel che riguarda la prevenzione di fenomeni di contaminazione microbiologica.

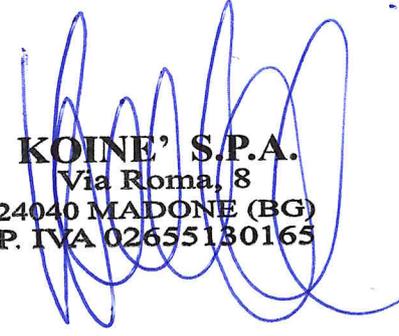
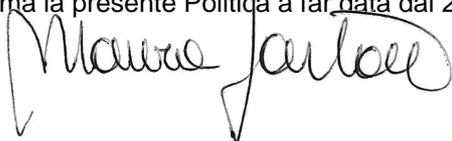
Con queste premesse intendiamo proporci come partner qualificato e affidabile per lo stoccaggio e il trasporto di materiali e prodotti inseriti nella filiera alimentare.

Andrea Toccafondi

Presidente del Consiglio di Amministrazione di KOINÈ S.p.A.

Luglio 2019

La sottoscritta Maura Sartore, in qualità di A.D. di Koinè SpA,
conferma la presente Politica a far data dal 22/09/2020



KOINE' S.P.A.
Via Roma, 8
24040 MADONE (BG)
P. IVA 02655130165