

Egredi signori

In occasione dei lavori svolti presso diverse cantine di piccole, medie e grandi dimensioni, dove ho sviluppato un processo di autocontrollo sulla metodologia HACCP, mi permetto di contattarvi per un incontro presso la vostra cantina vinicola.

La consulenza da me eseguita verte sull'individuazione dei processi interni, la creazione e l'attuazione di un Manuale HACCP, le sue procedure correlate atte a documentare le attività svolte e l'analisi del rischio per ogni prodotto, incluso lo studio HACCP, il tutto per rispettare le buone prassi di fabbricazione durante tutta la filiera produttiva e per rispondere alle richieste di controllo che dal 1999 vengono eseguite dalle autorità cantonali.

Alcune settimane fa ho presentato tutta la mia documentazione al laboratorio cantonale in presenza del direttore Marco Jermini e di due suoi collaboratori. Sono stato convocato a seguito della presa di visione del mio lavoro presso una cantina del mendrisiotto; il lavoro presentato ha ottenuto un ottimo giudizio che soddisfa appieno le aspettative del laboratorio cantonale e a seguito di ciò tutta la documentazione è stata trattenuta.

La piena soddisfazione da parte della sopra citata amministrazione pubblica del lavoro da me svoto, mi motiva a contattarvi per un incontro conoscitivo.

Cantine con cui abbiamo implementato la metodologia HACCP

Gialdi Vini ISO 22000 Sicurezza alimentare
Caci VINI ISO 22000 Sicurezza alimentare
Matasci ISO 22000 Sicurezza alimentare
Cantina Sociale Mendrisio ISO 22000 Sicurezza alimentare
Cantine Ferrari Stabio HACCP
Cantine Trapletti HACCP
Cantina Cadenazzi HACCP
Cantina Fawino HACCP
Cantina Bianchi Rovio HACCP
Corti vini HACCP
Cantina Luigina HACCP
Tamborini vini HACCP
Cantina Moncucchetto HACCP
Terreni alla Maggia HACCP
Cantina il Cavaliere HACCP
Valsangiacomo vini SA HACCP
Chiericati vini HACCP
Cantina San Giorgio HACCP
Agriloro vini HACCP
Cantina Pelossi HACCP

Nell'attesa di un vostro cortese riscontro porgo i miei più distinti saluti

