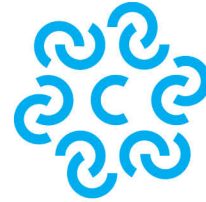


L'HACCP. La sicurezza igienica di processi e prodotti nelle aziende del comparto agroalimentare è un elemento di fondamentale importanza. Anche Lagardère Travel Retail Italia ha adottato il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) allo scopo di poter impostare un sistema di prevenzione e controllo dei rischi igienici, individuando i punti critici di controllo e tenendoli sotto controllo durante il processo produttivo.

Il Codex Alimentarius (norma CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003 – Annex) è stato emesso dalla FAO ed è il Codice Internazionale raccomandato di pratiche generali e principi di igiene alimentare. Il Codice ha come obiettivo l'identificazione dei principi essenziali di igiene dei prodotti alimentari applicabili in tutta la catena alimentare (dalla produzione primaria fino al consumatore finale). L'idea di fondo del codice è garantire ai consumatori che il cibo sia sicuro ed adatto al consumo umano. In seconda istanza, il codice detta le linee guida per migliorare la sicurezza alimentare ed indicare la modalità di attuazione di questi principi.

**CERTIFICATO N. AG/HACCP-111/19**
CERTIFICATE No.

Per informazioni sulla validità ed il campo di applicazione del certificato, visitare il sito www.agroqualita.it

For information concerning validity and scope of the certificate, please visit the site www.agroqualita.it

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE DI
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE MANAGEMENT SYSTEM OF

LAGARDERE TRAVEL RETAIL ITALIA S.R.L.

VIA FRATELLI BANDIERA 7 - Località Gaggio 30020 MARCON (VE) ITALIA

NELLE SEGUENTI UNITÀ OPERATIVE / *IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS*

VIA FRATELLI BANDIERA 7 - Località Gaggio 30020 Marcon (VE) ITALIA
E UNITÀ OPERATIVE COME ELENcate SUL CERTIFICATO ALLEGATO

E' STATO VALUTATO E RITENUTO CONFORME AL REQUISITO DI
HAS BEEN ASSESSED AND COMPLIES WITH THE REQUIREMENT OF

GHPs-HACCP**Good Hygiene Practices and the Hazard Analysis and Critical Control Point System**

Schema di Certificazione per i Sistemi della Sicurezza Alimentare / *Certification scheme for Food Safety Systems*
secondo la / *as per*

LINEA GUIDA CODEX – CAC/RCP-1/1969 – PRINCIPI GENERALI SULL'IGIENE ALIMENTARE
CODEX GUIDELINE – CAC/RCP-1/1969 – GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

QUESTO CERTIFICATO SI APPLICA ALLE SEGUENTI ATTIVITÀ / *THIS CERTIFICATE IS APPLICABLE FOR*

EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMMERCIALE CON SISTEMA BAR-SNACK, LIBERO SERVIZIO (FREE FLOW) E RISTORAZIONE VELOCE (QUICK SERVICE), DISTRIBUZIONE E VENDITA AL MINUTO DI PRODOTTI ALIMENTARI E NON.

PROVISION OF COMMERCIAL CATERING SERVICES BY BAR-SNACK, FREE FLOW, QUICK SERVICE SYSTEM, DISTRIBUTION AND RETAIL SALES OF FOOD AND NON FOOD PRODUCTS.

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica annuale ed al riesame completo del sistema di gestione della sicurezza alimentare con periodicità triennale

The validity of this certificate is dependent on a minimum annual audit and on a complete review, every three years, of the food safety management system

L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto del documento Agroqualità: Guida per la Certificazione di un Sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP

The use and validity of this certificate are subject to compliance with the Agroqualità document: Guide for the certification of a System for the prevention of hazards based on the HACCP method

Prima emissione <i>First Issue</i>	<u>10.12.2019</u>
Emissione corrente <i>Current Issue</i>	<u>04.12.2022</u>
Data scadenza <i>Expiry Date</i>	<u>09.12.2025</u>

Dott. Ing. Enrico De Micheli
(Direttore)

Agroqualità SpA
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma - Italy