

TERRE CEVICO
GRUPPO CENTRO VINICOLO COOPERATIVO ROMAGNOLO
SOC. COOP. AGRICOLA
STABILIMENTO DI VIA FIUMAZZO N.72 – 48022 LUGO (RA)
STABILIMENTO DI VIA G. VASSURA N. 19 – 47121 FORLÌ (FC)

POLITICA PER LA GESTIONE DEI RISCHI PER L'IGIENE ALIMENTARE

La Direzione di TERRE CEVICO S.C.A. riconosce la fondamentale necessità di promuovere ed attuare una politica che assicuri, all'interno dei propri Stabilimenti di lavorazione e per le tutte le operazioni esercitate, il rispetto delle norme di igiene stabilite dalle vigenti disposizioni di legge nazionali e comunitarie; questo al fine di garantire la massima qualità e sicurezza alimentare per tutte le produzioni realizzate, nonché allo scopo di permettere la massima riduzione dei rischi e dei pericoli di contaminazione per il prodotto lavorato. In relazione a quanto sopra espresso ed attesa la necessità di attuare un sempre più completo e continuo monitoraggio e miglioramento delle attività operative aziendali, riguardanti l'igiene e la sicurezza alimentare, si ritiene opportuno disporre quanto segue:

1. I materiali complementari ed ausiliari presenti in azienda e gli utensili utilizzati per le lavorazioni devono essere idonei per uso alimentare ed essi vanno mantenuti in buono stato e devono essere sostituiti, quando sia possibile e tecnologicamente appropriato, con altri materiali ed utensili aventi migliori caratteristiche di igienicità e/o di più elevata sicurezza alimentare; in modo specifico si rende opportuna la progressiva sostituzione degli attrezzi ed utensili con parti in legno presenti in azienda e che ancora siano utilizzati nei vari reparti, in ogni caso materiali ed utensili in legno non devono essere impiegati all'interno delle aree di confezionamento e di imbottigliamento dei vini.
2. Nei reparti sopra descritti è inoltre vietato l'uso di forbici, cucitrici a punti metallici, puntine da disegno, lame ed altri strumenti taglienti, nonché di qualsiasi oggetto eventualmente pericoloso per il prodotto lavorato e da confezionare.
Gli addetti dei reparti di confezionamento possono utilizzare, sotto proprio esclusivo controllo e con la puntuale verifica da parte del responsabile del reparto, dei taglierini a lama fissa, rispondenti alle norme antinfortunistiche, da utilizzarsi esclusivamente nei casi di effettiva necessità e comunque mai in prossimità delle linee di confezionamento.
3. I prodotti chimici ed i materiali utilizzati per le attività di detersione e di pulizia dei reparti dello stabilimento devono essere identificabili per mezzo delle etichette poste sui contenitori, che non devono essere mai rimosse, devono inoltre essere sempre mantenuti sotto attento controllo e vanno conservati prima e dopo l'uso, in appositi spazi chiusi (armadi o ripostigli dedicati).
4. Ogni altro prodotto chimico ed enologico, impiegato in azienda per le attività inerenti i trattamenti enologici, deve essere conservato nell'apposito reparto di magazzinaggio dei prodotti enologici che si trova posto sotto la diretta sorveglianza del responsabile di cantina e del responsabile tecnico enologo.
5. I gas tossici (SO₂) ed altri eventuali prodotti gassosi stoccati in bombole (C₃H₈) devono essere conservati all'interno dell'apposita recinzione metallica, mantenuta chiusa a chiave a cura del responsabile di cantina; i prodotti infiammabili, gli oli ed i solventi per uso di officina devono essere conservati prima e dopo l'uso, sempre sotto chiave, nell'apposito locale di stoccaggio a cura del responsabile del reparto manutenzione.
6. Il personale che impieghi prodotti chimici, di qualsiasi tipo e genere, deve verificare prima dell'uso le modalità di impiego riportate in etichetta, inoltre deve utilizzare adeguati dispositivi di protezione individuale e deve impiegare i prodotti medesimi in modo da evitare ogni possibile contaminazione per il vino e per i materiali secchi da utilizzare per il confezionamento; in caso di inquinamento, anche solo sospetto o potenziale, il prodotto dovrà essere immediatamente posto in condizioni di segregazione ed identificato per mezzo di cartelli, si dovrà inoltre avvisare immediatamente il responsabile di stabilimento per attivare le azioni correttive ritenute necessarie.

Lugo, 20.04.2026

TERRE CEVICO S.C.A.
Il Legale Rappresentante
Franco Donati