

Año 2020

Estimados,

Se notifica el manejo de las Buenas Practicas de Manipulación en el establecimiento elaborador de viandas **DELANTIA S.R.L. "Grupo Tronchetto" CUIT N° 30-71523891-4 ubicados en Carlos Pellegrini 737 CABA - CP1009.**

La planta elaboradora cuenta con el **Registro Nacional del Establecimiento RNE N° 01001913**, la autoridad sanitaria jurisdiccional constata que la empresa **DELANTIA S.R.L.** ha sido inscripta y habilitada en desarrollar las actividades declaradas en la manipulación de alimentos; además es un requisito para el posterior registro de sus productos.

Uno de sus eslabones esenciales a nivel organizacional es la implementación de las pautas de inocuidad alimentaria establecidas por el Departamento de Calidad e Inocuidad; el cual se encarga de la vigilancia en cada proceso:

- 👤 Control en recepción de mercaderías, calidad, temperatura, estado organoléptico de la materia prima que ingresa a la planta elaboradora.
- 👤 Formas de almacenado tanto de materia prima como alimentos elaborados y ensamblados.
- 👤 Check List de vigilancia en temperaturas de cocción, enfriado de preparaciones y almacenado en las cuatro cámaras de frío.
- 👤 Planillas de control en cada sector de elaboración cocina caliente, fría, producción y ensamblado, expedición, aplicando las buenas prácticas de manipulación (lavado de manos, uso de uniformes, cofia, barbijos, guantes ante la manipulación de alimentos crudos)
- 👤 Control de muestras testigo ante una incumbencia por ETA.
- 👤 MIP, manejo Integral de Plagas.
- 👤 POES, Proceso Estandarizados de limpieza y saneamiento de la planta.

Dejo constancia ante el presente certificado las implicancias de las BPM en la planta elaboradora.

Saludos Att

Lic. Carla D. Esquivel
Calidad e Inocuidad Alimentaria
Grupo Tronchetto