



Dal 1978
Laboratorio Artigianale di Pasticceria

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA

IGIENE

La Pasticceria "LA GENUINA" informa la rispettabile clientela dell'utilizzo di tutte le normative che riguardano il rispetto del programma "H.A.C.C.P" (analisi dei rischi e controllo dei punti critici) come viene richiesto a tutte le aziende alimentari dal Ministero della Sanità.

Inoltre, di nostra iniziativa per garantire al cliente la massima igienicità dei prodotti, provvediamo a far analizzare dei campioni, che vengono prelevati durante un normale ciclo di lavorazione da parte di una ditta specializzata e ad un controllo della catena produttiva grazie alla presenza di personale responsabile che lavora da anni in questa azienda.

Per questo, da sempre, i clienti possono visualizzare il nostro ciclo produttivo attraverso le vetrine poste in negozio.

CONTROLLO AGENTI ESTERNI

L'intero stabile inoltre è monitorato ogni 2 mesi da una ditta specializzata in disinfestazioni (che certifica il rispetto del D.L.155-26/05/97 H.A.C.C.P) ,per avere la massima garanzia che all'interno e all'esterno dell'edificio non siano presenti insetti o altri animali indesiderati.(derattizzazione continua).

Per garantire inoltre il rispetto all'ambiente "LA GENUINA" controlla le emissioni di sostanze nell'aria con un controllo periodico dei bruciatori dei forni e delle caldaie,utilizza cappe con filtraggio fumi nelle lavorazioni con l'utilizzo di oli per friggitura,e riciclo di parte dell'acqua utilizzata per il lavaggio degli attrezzi(sistema utilizzato dalla lavastoviglie).

Tutti i rifiuti per i quali il tradizionale sistema non può garantirci il ritiro a domicilio, vengono ritirati da ditte specializzate che a nostre spese garantiscono lo stoccaggio a norma, e il riciclaggio del prodotto stesso(vedi oli per friggitura)

"LA GENUINA" ricerca da sempre oltre che alla massima qualità dei prodotti il massimo rispetto delle norme che regolano il difficile mondo dell'alimentazione.

L'esperienza acquisita(da 47 anni nel settore 30 anni di attività nel territorio) ci permette di utilizzare ottimi standard qualitativi e produttivi e di migliorare costantemente il nostro servizio al cliente con la massima serietà mantenendo quanto più possibile un prezzo dei nostri prodotti competitivo rispettando al meglio le direttive, in tema di prevenzione,che il ministero della sanità ha varato nel corso degli anni.

La direzione