

Il centro cottura rinnova il certificato di sicurezza

standard igienico-sanitari PONTE A EGOLA Il centro di produzione pasti di Ponte a Egola ha avuto il rinnovo della **certificazione ISO 22000-2005**, lo standard di riferimento che definisce i criteri di gestione della sicurezza igienico-sanitaria nella filiera alimentare, conseguita per la prima volta nel 2012. Il centro ha quindi avuto un riconoscimento della qualità per tutti gli aspetti relativi alla sicurezza alimentare di tutte le fasi della filiera (approvvigionamento materie prime, conservazione, preparazione e confezionamento dei pasti). «Per il centro cottura è una nuova conferma dell'alta qualità del servizio - spiegano il sindaco Vittorio Gabbanini e l'assessore all'istruzione Chiara Rossi - La **certificazione ISO 22000-2005**, definendo i criteri di gestione della sicurezza igienico-sanitaria dell'intera filiera alimentare, è utile perché consente alle famiglie una valutazione obiettiva del livello di attenzione prestata dall'amministrazione comunale nell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica». -- BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI.

