

## DA REDIGERE SU CARTA INTESATA DELL'IMPRESA DICHIARANTE

### OGGETTO: DICHIARAZIONE PER AVVENUTA IMPLEMENTAZIONE DELLE AZIONI DI MITIGAZIONE RISCHIO SARS-COV2 IN GRADO DI CAUSARE LA MALATTIA COVID-19

*Data e luogo*

Con la presente si dichiara:

il Sistema di Gestione (GMP), implementato da *ragione sociale azienda dichiarante*, presso il sito di produzione/distribuzione/stoccaggio.... (*indicare indirizzo completo*) prevede che i processi di produzione, trasformazione e stoccaggio, oltre che la distribuzione dei nostri manufatti nel caso di vettori a nostro carico, siano svolti nel rispetto di un sistema di autocontrollo igienico sanitario che contempla anche l'analisi del rischio di trasmissione degli agenti causa della CoViD-19 attraverso i materiali utilizzati per la fabbricazione di.... (*indicare codice articolo e descrizione tipologia/materiali/destinazione d'uso*).

Il nostro sistema GMP ai sensi del reg. 2023/2006 è stato per ciò calibrato ed è in linea con le migliori pratiche disponibili per prevenire e mitigare i rischi potenzialmente derivanti dalle strutture e dagli Operatori; in particolare, le pratiche intraprese soddisfano, fra gli altri, i seguenti criteri:

1	Formazione e informazione degli operatori interessati con adeguato addestramento;
2	Uso di adeguati dispositivi di protezione individuale, quali mascherine classificate secondo EN 149, guanti e camice monouso in area Produzione, Stoccaggio e in tutte le aree aziendali ritenute a rischio;
3	Distribuzione in tutti i reparti di gel disinfettante per mani e/o spray disinfettante per superfici (in tal caso i prodotti utilizzati sono classificati come PCM - Presidi Medici Chirurgici);
4	Turnazione in area Produzione e nelle aree dedicate ai servizi, per evitare assembramenti di persone;
5	Controllo (e dove possibile rinvio) delle visite da personale esterno;
6	Sanificazione frequente durante l'arco della giornata delle aree comuni, delle zone di produzione e delle zone ritenute a maggior rischio;
7	Sanificazione adeguata, e comunque al termine di ogni lavorazione, degli impianti e delle macchine di produzione comprese le macchine di movimentazione interna;
8	Disattivazione ove possibile del ricircolo dell'aria forzata e comunque verifica del buon ricambio d'aria degli ambienti;
9	Verifica dello stato di funzionamento di eventuali impianti di ventilazione meccanica controllata e delle caratteristiche e dell'adeguatezza dei sistemi filtranti impiegati rispetto alle idonee classi fornite da EN 1822-1;
10	Qualifica e controllo dei vettori viaggianti sulla base degli stessi criteri stabiliti per la sede di produzione e stoccaggio dei prodotti.

L'attività del nostro sistema di gestione per la sicurezza e la conformità dei materiali e oggetti per il contatto con alimenti è altresì

■ Certificata conforme da OdC (Organismo di Certificazione) accreditato, in conformità con lo/gli standard....  
(Es. UNI EN ISO 22000 - *dettagliare numero certificato e data rilascio*).

*oppure*

■ È da noi dichiarata svolta in conformità con gli standard.... (*dettagliare quali Standard, versione e/o quali Linee Guida sono state utilizzate per lo sviluppo del Sistema GMP aziendale*).

*Cognome e Nome*

*Funzione*

*Firma*