

Conserve e pelati sardi "certificati" contro il Covid-19

FacebookTwitter



Il protocollo Safe Guard è stato applicato alle fasi produttive della Casar Srl. La più importante industria conserviera della Sardegna ora, dicono i responsabili, "è a prova di Covid-19". Grazie a un accordo con Bureau Veritas Italia, sono attivate le procedure per assicurare al personale dipendente, ma anche a tutti gli stakeholders, i più alti livelli di sicurezza e di prevenzione rispetto ai rischi di contagio da Coronavirus. La Casar di Serramanna ha sempre dedicato una particolare attenzione alla certificazione dei suoi processi "coperti" da ISO 9001, ISO 14001, ISO 22005 (tracciabilità di filiera), BRC-IFS (standard di sicurezza alimentare validi per i mercati di Regno Unito, Francia e Belgio) e OHSAS 18001. Tutti i prodotti esclusivamente e rigidamente solo sardi, visto che tutte le materie prime, in particolare i pomodori lavorati presso lo stabilimento, sono coltivate nel Campidano di Oristano e nel Medio Campidano. Tra la raccolta e la trasformazione del pomodoro non passano più di 12 ore e ciò ha comportato nell'integrazione fra le fasi di lavorazione e l'applicazione dei protocolli previsti dalla certificazione Safe Guard l'adozione di una serie di soluzioni operative tailor made. Ciò sia per quanto riguarda la linea di produzione dei pelati in scatola sia per quanto concerne i passati e le conserve, già oggi oggetto di procedure di igienizzazione molto severe, che si sono ben coniugate con l'applicazione dei protocolli Safe Guard.