



## HIGIENE ALIMENTICIA Y SISTEMA DE PREVENCIÓN

En el ámbito de una completa prevención de la salud y la seguridad sobre el trabajo y de la gestión de las actividades ambientales de la empresa desarrollada por el sistema informático "Sistema Ambiente", es ofrecida una articulada gestión de la higiene alimenticia.

Ella permite el análisis del ciclo y de los procesos laborales, la definición y la gestión de los procedimientos de control.

### Los modelos de ciclo y de procedimientos

El sistema ofrece la posibilidad de utilizar un nutrido archivo de ciclos alimenticios equipado con su lista de procedimientos y parámetros de control (requisados locales, límites que respetar, medidas de control, acciones que cumplir, correctivos que actuar e intervenciones de saneamiento),

The screenshot displays the 'Sistema Ambiente - [Speciali]' application window. The main menu includes 'Gestión de la higiene alimenticia: modelos de ciclo de trabajo'. Under this menu, there are options for 'modelos de ciclo', 'modelos de producto', 'introducción', 'documentación', and 'Registro'. The 'modelos de producto' dropdown is open, showing categories like 'Restauración colectiva 017', 'Bares y cafeterías', 'Comedores y suministro de comidas listas', 'Restaurantes', and 'Servicios de restauración en autoservicio'. The 'Servicios de restauración en autoservicio' option is selected, leading to a detailed view of 'requisitos mínimos' (minimum requirements) for 'restauración en autoservicio'. This view includes sections for 'depensa' (requirements for walls, floors, ceilings, and furniture), 'frigoríficos y neveras' (refrigerators and freezers), and 'procedimientos' (procedures). The 'procedimientos' section is further detailed with a table of anomalies and their frequencies.

Anomalías: Manipulación y	Anomalie	actuar
anual: Saneamiento	cada 1 años	Contaminación bacteriana
diaria: Manipulación y servicio de	cada 1 días	higiene de los empleados
diaria: Saneamiento	cada 1 días	Controles Limpieza y desinfección aparejos e instrumentos
mensual: Saneamiento	cada 1 meses	Límite Buena práctica de trabajo
semanal: Saneamiento	cada 1 semanas	higiene y p desinfección - suelos almacén vituallaes
semestral: Saneamiento	cada 6 meses	higiene y p desinfección - general
trimestralmente: Saneamiento	cada 3 meses	higiene y p desratización - general
Uso: Saneamiento	al emoleo	higiene y p detección - armarios, anaqueles, bajo cubiertas
		higiene y p detección - capas



procediendo a su inserción automática.

The screenshot shows the FileMaker Pro Advanced interface for the 'Sistema Ambiente' database. The main window displays the 'Procedimientos' (Procedures) tab for the 'Higiene alimentaria' (Food Hygiene) system. The current record is 'Aceptación materia prima' (Raw material acceptance). The table below lists various procedures used by this system:

código de llamada	Procedimientos utilizados por este Sistema	Añadir	N°
HaP033	entrega: Aceptación materia prima		9
HaP034	Anomalías: Aceptación materia prima		
IG002	anual: Saneamiento		
IG008	diaria: Saneamiento		
IG013	mensual: Saneamiento		
IG021	semanal: Saneamiento		

Additional details visible in the interface include the date 'jueves 15 marzo 2012', time '7:49:19', and a language menu on the right with 'Español' selected. A status bar at the bottom indicates 'CLAVE CORRECTA'.

Con las relativas instrucciones operativas

The screenshot shows the FileMaker Pro Advanced interface for the 'Sistema Ambiente' database, now displaying the 'Instrucciones Operativas' (Operative Instructions) tab for the 'Higiene alimentaria' system. The current record is 'entrega: Aceptación materia prima'. The table below lists specific operative instructions:

N°	código de llamada	Instrucciones Operativas	Añadir	unidad de	mínim	max
Con236	Verificación documentación					
Con241	Verificación temperatura a la llegada					
Con238	Verificación embalajes					
Per028	Límites de ley					

The interface also shows the 'instrucciones' tab selected in the navigation bar. The language menu on the right remains, and the status bar at the bottom still shows 'CLAVE CORRECTA'.



## Détermination des phases et des points critiques

Le cycle vient articulé en toutes ses phases ouvrables, placées dans les milieux dans lesquels ils se déroulent.

Pour le travail alimentaire il est inséré un algorithme qui permet de définir s'il s'agit d'un point critique (CCP).

## Análisis del riesgo

El sistema conduce a una articulada verificación de las condiciones de riesgo inherente el proceso, los materiales (materias primas, origen), el producto o semiacabado...

**FileMaker Pro Advanced - [Sistema]**

FileMaker Pro Archivos Modifica Mostrar Introducir Formattazione Funzioni Fichas Finestre Strumenti Guida

Análisis Razón Social Azienda Prova  
Riesgos Insediamento Prova  
control Laboratoire  
requisitos mínimos Acceptation matière première - alimentaire

**Valoración de los puntos críticos del proceso alimentario**

15.0 RESPONDER:  
¿Es posible predisponer medidas de control del peligro considerando cualquier paso del proceso de producción?  Si  No

**15.1 higiene y profilaxis**

**agua**

15.11 ¿ Se utiliza agua potable o en todo caso agua bacteriológicamente pura ?  Si  No  Si  No notas

**limpieza**

15.12 ¿ Se procede habitualmente a la necesaria limpieza de los locales , de los terrenos y de los animales ?  Si  No  Si  No notas

**equipamiento**

15.13 ¿ La higiene del mobiliario y de los contenedores es constantemente garantizada ?  Si  No  Si  No notas

**formación sanitaria**

15.14 ¿ Los operarios tienen una adecuada formación sanitaria y son adiestrados en una práctica higiénica correcta ?  Si  No  Si  No notas

**Contagio**

15.15 ¿ Existen medidas de prevención sanitaria oportunas para identificar la presencia de enfermedades contagiosas y , en tal caso, se realizaran inmediatamente medidas de aislamiento y protección del contagio ?  Si  No  Si  No notas

**salud de los trabajadores**

15.16 ¿ La salud de todos los operarios empleados se controla y se informa inmediatamente las eventuales apariciones de enfermedades contagiosas, actuando en consecuencia ?  Si  No  Si  No notas

**15.2 Riesgos alimentarios**

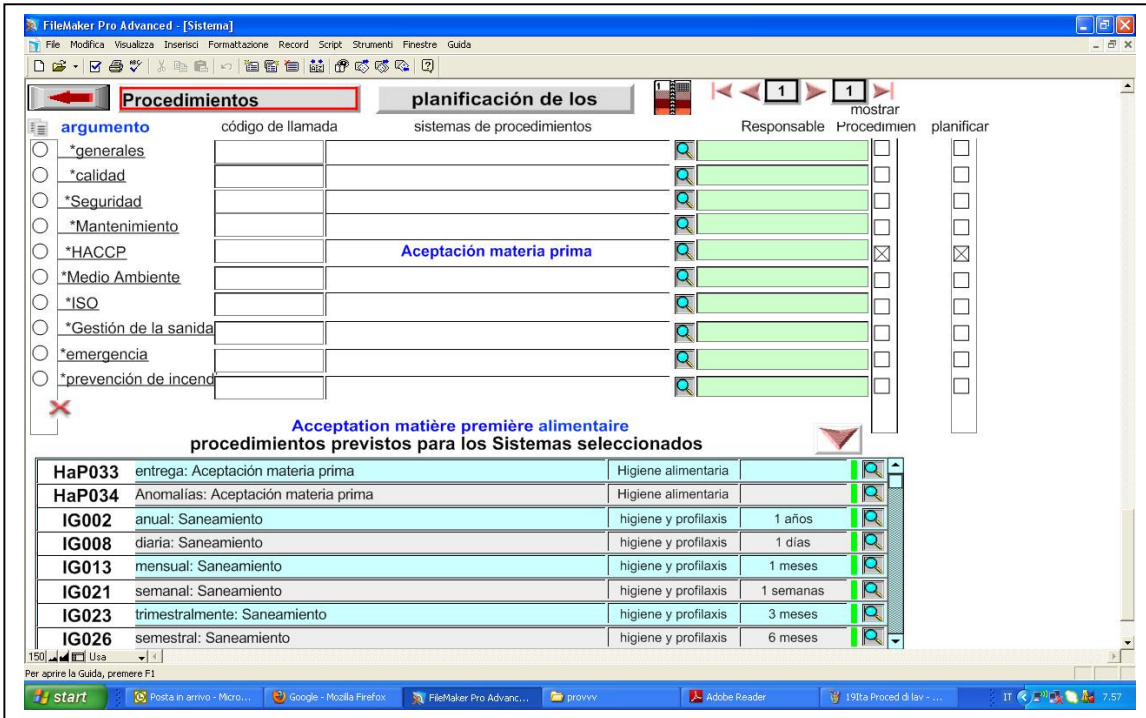
100% Usa

Per aprire la Guida, premere F1

start Posta in ar... Skype™-... provvv Sviluppo Adobe Rea... FileMaker ... 421Fra an... IT 9:35

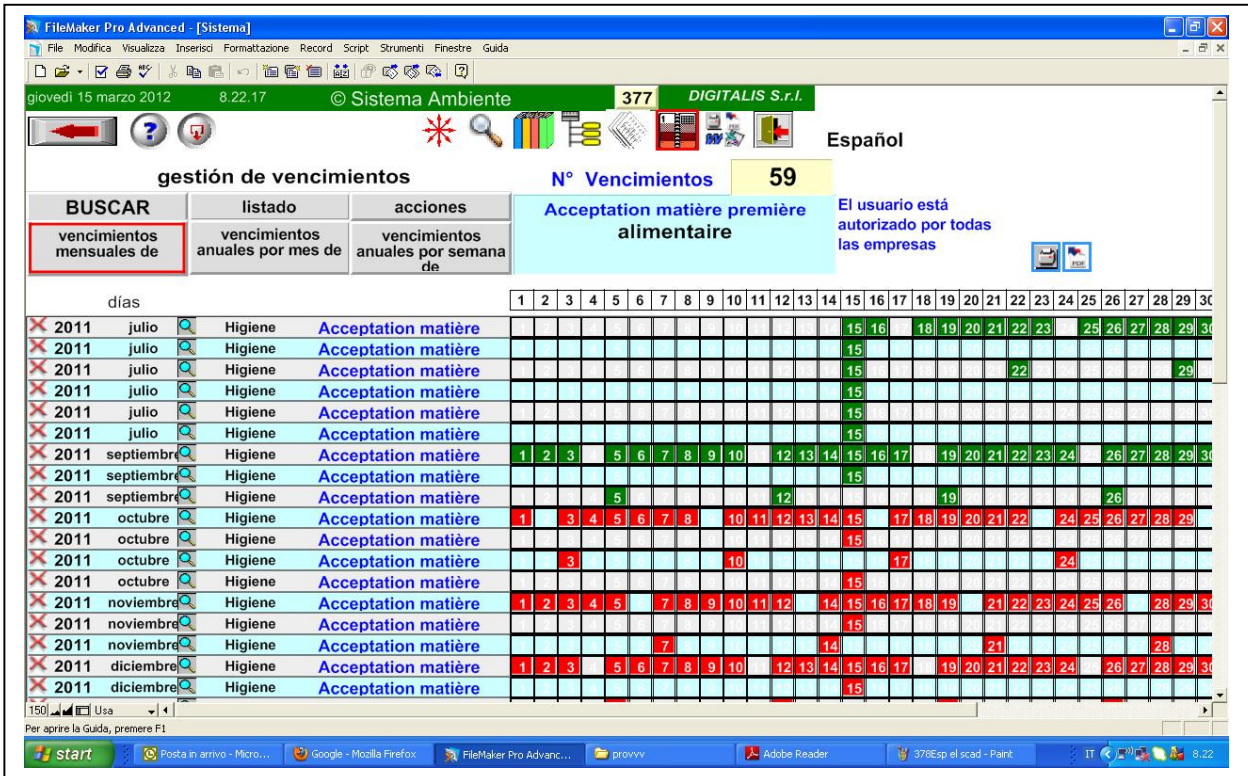


Este permite de confirmar y eventualmente completar los procedimientos de prevención, de trabajo y de mantenimiento.



### Planificación de los procedimientos y grabación

El sistema permite la planificación de los procedimientos y la grabación histórica de las anomalías, de las intervenciones de control y medida y de los correctivos.



listado

sistemas de procedimientos

N° 1

definición

procedimientos predispuestos

Responsable

Higiene alimentaria

**Aceptación materia prima**

Higiene alimentaria

HaP033 entrega: **Aceptación materia prima** - Higiene alimentaria  
HaP034 Anomalías: **Aceptación materia prima** - Higiene alimentaria  
IG002 anual: **Saneamiento** - higiene y profilaxis 1 años  
IG008 diaria: **Saneamiento** - higiene y profilaxis 1 días  
IG013 mensual: **Saneamiento** - higiene y profilaxis 1 meses  
IG021 semanal: **Saneamiento** - higiene y profilaxis 1 semanas  
IG023 trimestralmente: **Saneamiento** - higiene y profilaxis 3 meses  
IG026 semestral: **Saneamiento** - higiene y profilaxis 6 meses  
IG030 Uso: **Saneamiento** - higiene y profilaxis

listado

procedimientos predispuestos

N° 9

definición

Instrucciones Operativas

agrupación

Responsable

**Higiene alimentaria**

**HaP033** entrega: Aceptación materia prima  
**Higiene alimentaria**  
Periodicidad

**Con236 Verificación documentación** - controles  
**Con241 Verificación temperatura a la llegada** -  
controles  
**Con238 Verificación embalajes** - controles  
**Per028 Límites de ley** - Límites

**Aceptación materia prima** -  
Higiene alimentaria

del  
al

**HaP034** Anomalías: Aceptación materia prima  
**Higiene alimentaria**  
Periodicidad

**Cor128 Sensibilización proveedores** - Correctivos  
**Per028 Excesiva contaminación micróbica** -  
peligros  
**Per055 Presencia de contaminantes químicos o  
físicos** - peligros  
**Cor057 Rechazar producto no idóneo** -  
Correctivos

**Aceptación materia prima** -  
Higiene alimentaria

del  
al

listado

procedimientos predispuestos

N° 9

	definición	Instrucciones Operativas	agrupación	Responsable
<b>higiene y profilaxis</b>				
<b>IG002</b>	anual: Saneamiento <b>higiene y profilaxis</b> Periodicidad 1 años	IG001 pintura tapia - general - Higiene IG001 pintura tapia - general - Higiene	<b>Aceptación materia prima</b> - Higiene alimentaria	del al
<b>IG008</b>	diaria: Saneamiento <b>higiene y profilaxis</b> Periodicidad 1 días	IG003 deterción y desinfección - suelos - Higiene IG004 deterción - suelos almacén vituallaes - Higiene IG005 deterción y desinfección - carretillas, mesas y sillas - Higiene IG006 deterción y desinfección - contenedor cubo del basura - Higiene IG007 deterción - parrillas de descargue - Higiene	<b>Aceptación materia prima</b> - Higiene alimentaria	del al
<b>IG013</b>	mensual: Saneamiento <b>higiene y profilaxis</b> Periodicidad 1 meses	IG009 deterción y desinfección - paredes de las celdas - Higiene IG010 deterción - filtros - Higiene IG011 deterción - estantes de almacén - Higiene IG012 deterción - clavados - Higiene	<b>Aceptación materia prima</b> - Higiene alimentaria	del al
<b>IG021</b>	semanal: Saneamiento <b>higiene y profilaxis</b> Periodicidad 1 semanas	IG014 deterción y desinfección - suelos celdas - Higiene IG015 desinfección - suelos almacén vituallaes - Higiene IG016 deterción y desinfección - azulejos de las paredes - Higiene IG017 deterción y desinfección - neveras - Higiene IG018 deterción - capas - Higiene IG019 deterción - armarios, anaqueles, bajo cubiertas - Higiene IG020 deterción - vidrios - Higiene	<b>Aceptación materia prima</b> - Higiene alimentaria	del al
<b>IG023</b>	trimestralmente: Saneamiento <b>higiene y profilaxis</b> Periodicidad 3 meses	IG022 desratización - general - Higiene IG022 desratización - general - Higiene	<b>Aceptación materia prima</b> - Higiene alimentaria	del al
<b>IG026</b>	semestral: Saneamiento <b>higiene y profilaxis</b> Periodicidad 6 meses	IG024 desinfestación - general - Higiene IG025 deterción y desinfección - celdas congelados - Higiene	<b>Aceptación materia prima</b> - Higiene alimentaria	del al

listado

procedimientos predispuestos

N° 9

	definición	Instrucciones Operativas	agrupación	Responsable
<b>IG030</b>	Uso: Saneamiento <b>higiene y profilaxis</b> Periodicidad	<b>IG027</b> deterción y desinfección - llanos de trabajo y lavaderos - Higiene <b>IG028</b> deterción y desinfección - maquinarias / aparejos / utensilios - Higiene <b>IG029</b> deterción y desinfección - contenedores térmicos para transporte - Higiene	<b>Aceptación materia prima</b> - Higiene alimentaria	del al





y de crear el registro de las acciones y de los controles y de registrar las medidas.

FileMaker Pro Advanced - [Sistema]

File Modifica Visualizza Inserisci Formattazione Record Script Strumenti Finestre Guida

giovedì 15 marzo 2012 8:26:41 DIGITALIS S.r.l. 386 Español

**REGISTRO Higiene alimentaria** aceptar muestra también lista de las solo las medidas de la lista

BUSCAR listado Medidas intervenciones N° acciones 357

Inseidimento Prova cambiar orden valor

fecha	Sujeto	Objeto	notas	valor
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG002 anual: Saneamiento		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG008 diaria: Saneamiento		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG013 mensual: Saneamiento		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG021 semanal: Saneamiento		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG026 semestral: Saneamiento		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG023 trimestralmente: Saneamiento		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG001 pintura tapia - general		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG007 deterción - parrillas de descargue		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG004 deterción - suelos almacén visualaes		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG005 deterción y desinfección - carretillas		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG006 deterción y desinfección - contenedor		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG003 deterción y desinfección - suelos		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG012 deterción - clavos		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG011 deterción - estantes de almacén		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG010 deterción - filtros		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG009 deterción y desinfección - paredes de		
15/07/2011	Acceptation matière première alimentaire	Higiene alimentaria IG015 desinfección - suelos almacén		

Per aprire la Guida, premere F1

start Posta in arrivo - Micro... Google - Mozilla Firefox FileMaker Pro Advanc... provvv Adobe Reader 386Fra Reg hac - Paint IT 8:26



## Trazabilidad de los productos

Se utiliza también un archivo de los productos.

The screenshot shows the 'Sistema Ambiente - [Speciali]' application window. The main menu includes 'Sistema Ambiente', 'File', 'Modifica', 'Visualizzare', 'Inserire', 'Formattazione', 'Funzioni', 'Schede', 'Finestre', and 'Guida'. The status bar at the top indicates the date '21/03/2012', time '15.05.38', and user '© Sistema Ambiente'. The main content area is titled 'Gestione della Igiene alimentare: modelli di prodotto'. A dropdown menu is open, showing a list of product models under the category 'FARINACEI 0012'. The selected model is 'PANE COMUNE - Pane con farina tipo 00'. Below the dropdown, there are input fields for 'Consumo alimentare', 'tempo di scadenza' (set to '1 gg'), and 'temperatura di conservazione' (minimum '4,0° C', maximum '20,0° C'). A large text block provides detailed information about the product, including its preparation and storage requirements. To the right, there is a 'Lavorazioni' section with a table of processing steps: 'Ricevimento materie prime', 'Stoccaggio materie prime', 'Impasto e prelievitazione', 'Laminazione e formatura', and 'Lievitazione'. A language menu on the right side of the window shows 'Italiano' selected, with other options like 'Brasil Portu', 'English', 'Español', 'Euskera', 'Français', 'Português', and '中文'.

El sistema permite el control de los proveedores, la grabación de la entrada y la salida de los materiales con la identificación del lote, el empleo interior de los materiales, permitiendo la rápida identificación de la procedencia y el punto de trato.

## Gestión de los residuos y las emisiones

La base de datos conecta las fases del ciclo a la gestión de los residuos y de las emisiones, proveyendo importantes datos de verificación.

## Contexto de riesgo, contabilidad ambiental y balance ambiental de producto

Es evidenciada el análisis más general de los riesgos de proceso.

El sistema elabora una contabilidad cuantitativa de los parámetros considerados por cuyos también es sacado un cálculo por unidad de producto.