



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 several options: 'modelos de ciclo', 'modelos de producto', 'introducción', 'documentación', and 'Registro'. The 'modelos de ciclo' option is selected, showing a list of food service models: '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 further expanded to show a list of phases: 'Recepción en cocina', 'cocción', 'Enfriamiento', 'Calefacción', and 'Manipulación y servicio de los alimentos'. To the right, there is a language selection menu with 'Español' selected. Below the main menu, there are buttons for 'sistema de procedimientos', 'Manipulación y servicio de los alimentos cocidos', and 'insertar en los archivos'. At the bottom, there is a table of procedures and anomalies.

Anomalías:	Procedimientos	Actuación
Anomalías: Manipulación y	Anomalías	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 aparatos 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 empleo	higiene y p detección - armarios, anaquelos, 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' tab for 'Higiene alimentaria'. A table lists various procedures with their codes and descriptions:

código de llamada	Procedimientos utilizados por este Sistema	Nº
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' tab for 'Higiene alimentaria'. A table lists operational instructions with their codes and descriptions:

Nº	código de llamada	Instrucciones Operativas	unidad de mínim	max
Con236	Verificación documentación	Higiene alimentaria - controles		
Con241	Verificación temperatura a la llegada	Higiene alimentaria - controles		
Con238	Verificación embalajes	Higiene alimentaria - controles		
Per028	Límites de ley	Higiene alimentaria - Límites		

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



SISTEMA AMBIENTE DIGITALIS S.r.l.

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...

The screenshot shows a FileMaker Pro Advanced window titled '[Sistema]'. The interface is in Italian. The main content area displays a risk assessment form for food processing. The form is organized into sections:

- Valoración de los puntos críticos del proceso alimentario**: A section with a question: "¿Es posible predisponer medidas de control del peligro considerando cualquier paso del proceso de producción?". It includes a "RESPONDER:" label and radio buttons for "Si" and "No".
- 15.1 higiene y profilaxis**: A section header.
- 15.11 agua**: A question: "Se utiliza agua potable o en todo caso agua bacteriológicamente pura". It has radio buttons for "Si" and "No".
- 15.12 limpieza**: A question: "Se procede habitualmente a la necesaria limpieza de los locales, de los terrenos y de los animales". It has radio buttons for "Si" and "No".
- 15.13 equipamiento**: A question: "La higiene del mobiliario y de los contenedores es constantemente garantizada". It has radio buttons for "Si" and "No".
- 15.14 formación sanitaria**: A question: "Los operarios tienen una adecuada formación sanitaria y son adiestrados en una práctica higiénica correcta". It has radio buttons for "Si" and "No".
- 15.15 Contagio**: A question: "Existen medidas de prevención sanitaria oportunas para identificar la presencia de enfermedades contagiosas y, en tal caso, se realizarán inmediatamente medidas de aislamiento y protección del contagio". It has radio buttons for "Si" and "No".
- 15.16 salud de los trabajadores**: A question: "La salud de todos los operarios empleados se controla y se informa inmediatamente las eventuales apariciones de enfermedades contagiosas, actuando en consecuencia". It has radio buttons for "Si" and "No".
- 15.2 Riesgos alimentarios**: A section header.

The form also includes a "notas" (notes) field for each question. The bottom of the window shows the Windows taskbar with various applications open, including FileMaker Pro, Adobe Reader, and Skype.

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 microbica -
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
higiene y profilaxis				
IG002	anual: Saneamiento higiene y profilaxis Periodicidad 1 años	IG001 pintura tapia - general - Higiene IG001 pintura tapia - general - Higiene	Aceptación materia prima - Higiene alimentaria	del al
IG008	diaria: Saneamiento higiene y profilaxis 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	Aceptación materia prima - Higiene alimentaria	del al
IG013	mensual: Saneamiento higiene y profilaxis 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	Aceptación materia prima - Higiene alimentaria	del al
IG021	semanal: Saneamiento higiene y profilaxis 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	Aceptación materia prima - Higiene alimentaria	del al
IG023	trimestralmente: Saneamiento higiene y profilaxis Periodicidad 3 meses	IG022 desratización - general - Higiene IG022 desratización - general - Higiene	Aceptación materia prima - Higiene alimentaria	del al
IG026	semestral: Saneamiento higiene y profilaxis Periodicidad 6 meses	IG024 desinfestación - general - Higiene IG025 deterción y desinfección - celdas congelados - Higiene	Aceptación materia prima - Higiene alimentaria	del al

listado

procedimientos predispuestos

N° 9

	definición	Instrucciones Operativas	agrupación	Responsable
IG030	Uso: Saneamiento higiene y profilaxis Periodicidad	IG027 deterción y desinfección - llanos de trabajo y lavaderos - Higiene IG028 deterción y desinfección - maquinarias / aparejos / utensilios - Higiene IG029 deterción y desinfección - contenedores térmicos para transporte - Higiene	Aceptación materia prima - 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 16 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

Inseidamiento 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 interface is in Italian. The main window title is 'Gestione della Igiene alimentare: modelli di prodotto'. A table lists various product models under the category 'FARINACEI 0012', including 'CRACKERS, FETTE BISCOTTATE E SIMILI - in generale', 'GNOCCHI - in generale', 'GRISSINI - in generale', 'PANE COMUNE - Pane con farina tipo 00', 'PANE FRANCESINO - Pane con forma allungata.', 'PANE INTEGRALE - Pane con farine derivate da frumento.', 'PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - in generale', and 'PASTA SECCA ALL'UOVO - in generale'. Below the table, there are input fields for 'Consumo alimentare', 'tempo di scadenza' (set to 1 gg), and 'temperatura di conservazione' (minima 4,0° C, massimo 20,0° C). A large text block provides detailed information about the product, including its preparation and storage requirements. On the right side, there is a language selection menu with 'Italiano' selected. At the bottom, there are buttons for 'Lavorazioni' and 'composizione'.

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.