



HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET SYSTÈME DE PRÉVENTION

Dans le cadre d'une complète prévention de la santé et de la sécurité au travail et de la gestion des activités environnmentales de l'entreprise développée par le système informatif "Sistema Ambiente", est disponible une gestion articulée de l'hygiène alimentaire.

Elle permet l'analyse du cycle et des procédés ouvrables, la définition et la gestion des procédures de contrôle.

Les modèles de cycle et de procédures

Le système offre la possibilité d'utiliser un archives nourri de cycles alimentaires équipé de leur liste de procédures et de modèles de contrôle (conditions des pièces, limites à respecter, mesures de contrôle, actions à accomplir, correctifs à réaliser et interventions de assainissement),.

The screenshot displays the 'Gestion de l'Hygiène alimentaire: Modèles de cycle ouvrable' interface. The main window is titled 'Laboratori di produzione pasticceria 003' and 'Fabrication de pâtisserie fraîche'. It features a sidebar with navigation options like 'modèles de cycle', 'modèles de produit', 'insertion', 'documentation', and 'Registre'. A language menu on the right is set to 'Français'. The central area shows a list of production phases: 'Acceptation matière première', 'Stockage matières premières', 'Préparation base', 'Pasteurisation et refroidissement', 'Congélation', 'Fourrage et moulage produit', 'Emmagasinage en milieu froid', 'Conservation produit fini', and 'Distribution'. To the right, a detailed table lists 'qualités requises minimales' (minimum required qualities) for various stages, including refrigeration requirements, local production conditions (cleanliness, floor slope, wall coating), and safety interventions (contamination, chemical/physical pollutants, controls, limits, and hygiene measures like disinfection and cleaning).

phase	Acceptation matière première	Stockage matières premières	Préparation base	Pasteurisation et refroidissement	Congélation	Fourrage et moulage produit	Emmagasinage en milieu froid	Conservation produit fini	Distribution
-------	------------------------------	-----------------------------	------------------	-----------------------------------	-------------	-----------------------------	------------------------------	---------------------------	--------------

Local de production et conditionnement	Local de production et conditionnement	Local de production et conditionnement
* Aptitude des structures en matériel lavable et désinfectable, douées de thermomètre, suffisamment dimensionnées	* Entretien et propreté, respect des températures de conservation, protection des nouritures, élimination eau de dégraissage et buée	* Séparation entre charcuteries et fromages fruits/légumes et viandes, plats surgelés prêts et congelés, denrées confectionnées et pas confectionnées
* Nettoyage et entretien de murs, plafond, planchers, scellements	* Pente régulière du plancher vers les égouts collecteurs de déchargement	* Revêtement des murs avec matériel imperméable, aisément lavable et désinfectable jusqu'au moins 2 mètres de hauteur

à l'usage: assainissement	à l'usage	dangers	Contamination microbienne excessive
annual: assainissement	chaque 1 ans	dangers	Présence de polluants chimiques ou physiques
Anomalies: Acceptation matière	Anomalie	Contrôles	Vérification de la documentation
giornaliero: Assainissement	chaque 1 jours	Contrôles	Vérification des emballages
hebdomadaire: Assainissement	chaque 1 semaines	Contrôles	Vérification température à l'arrivée
mensuel: Assainissement	chaque 1 mois	Limites	Limites de loi
remise: Acceptation matière première	à la remise	hygiène et	Badigeonnage murs - général
semestriel: Assainissement	chaque 6 mois	hygiène et	désinfection - général
trimestriel: Assainissement	chaque 3 mois	hygiène et	désinfection - carrelages magasin denrées
		hygiène et	désinfection - général
		hygiène et	déterSION - armoires, étagères, scustables
		hygiène et	déterSION - carrelage magasin denrées
		hygiène et	déterSION - étagères de magasin
		hygiène et	déterSION - filtres
		hygiène et	déterSION - grils de déchargement
		hygiène et	déterSION - manteaux
		hygiène et	déterSION - scellements
		hygiène et	déterSION - verres



en procédant à leur insertion automatique.

The screenshot shows the FileMaker Pro Advanced interface for the 'Sistema Ambiente' database. The main window displays the 'Procédures' tab for the 'Hygiène alimentaire' system. A table lists procedures used by the system, with columns for 'code de rappel', 'Procédures utilisées par ce Système', and 'N°'. The table contains the following entries:

code de rappel	Procédures utilisées par ce Système	N°
HaP033	remise: Acceptation matière première	9
HaP034	Anomalies: Acceptation matière première	
IG002	annuel: assainissement	
IG008	giornaliero: Assainissement	
IG013	mensuel: Assainissement	
IG021	hebdomadaire: Assainissement	

On the right side, there is a language selection menu with 'Français' selected. A text box indicates the record was created by Admin on 14/03/2012 at 21:37:45.

Avec ses instructions operationelles

The screenshot shows the FileMaker Pro Advanced interface for the 'Sistema Ambiente' database, now displaying the 'instructions' tab for the 'Hygiène alimentaire' system. The main window displays the 'Instructions opérationnelles' table, which includes columns for 'N°', 'code de rappel', 'Instructions opérationnelles', and 'unité de mesure'. The table contains the following entries:

N°	code de rappel	Instructions opérationnelles	unité de mesure	minim	max
Con236	Vérification de la documentation				
Con241	Vérification température à l'arrivée				
Con238	Vérification des emballages				
Per028	Limites de loi				

The interface also shows the date 'giovedì 15 marzo 2012' and the time '7.51.48'. The language selection menu on the right remains visible.



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).

Analyse du risque

Le système guide à une vérification articulée des conditions de risque inhérent le procédés, les matériels (matières premier, origine), le produit ou demiouvré.

FileMaker Pro Advanced - [Sistema]

FileMaker Pro Archives Modification Montrer Introduire Formattazione Funzioni Fiches Finestre Strumenti Guida

Analise Raison sociale Azienda Prova
Risques Insediamento Prova
contrôle Laboratorio
qualités requises Acceptation matière première - alimentaire

Evaluazione des points critiques du procédé alimentaire

15.0 RÉPONDRE:
Est-il possible de préparer mesures de contrôle pour le danger considéré en correspondance à un pas quelconque du procédé de production? ? Oui X Non

15.1 **hygiène et prophylaxie** notes

15.11 **eau**
Eau potable est utilisée ou de toute façon eau bactériologiquement pure ? O O X Oui Non

15.12 **nettoyage**
On procède d'habitude à la propreté nécessaire des locaux, des terrains et des animaux, ? O O X Oui Non

15.13 **équipements**
L'hygiène des équipements et des récipients est-elle garantie constamment ? O O X Oui Non

15.14 **formation sanitaire**
Les opérateurs ont-ils une formation sanitaire proportionnée et ils sont dressés à une pratique correcte hygiéniquement ? O O X Oui Non

15.15 **Contagion**
Y a-t-il mesures de prévention sanitaire pour déterminer en temps utile la présence de maladies contagieuses et, en tel cas, sont prises mesures immédiates d'isolement et de protection de la contagion ? O O X Oui Non

15.16 **santé des travailleurs**
La santé de tous les opérateurs préposés est-elle surveillée et il est signalé immédiatement l'éventuel surgir de maladies contagieuses en pourvoyant par conséquence ? O O X Oui Non

15.2 **Risques de l'aliment** notes

100% Usa

Per aprire la Guida, premere F1

start Posta in ar... Skype™ - ... provvv Sviluppo Adobe Rea... FileMaker ... 421Ita ana... IT 9.34



**SISTEMA AMBIENTE
DIGITALIS S.r.l.**

ça permet de confirmer et éventuellement compléter les procédures de contrôle, de travail et d'entretien.

Procédures **aménager échéances**

argument	code de rappel	systèmes de procédures	Responsable	montrer Procédures	planifier
*généraux					
*qualité					
*Sécurité					
*Entretien					
*HACCP		Acceptation matière première		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*Milieu					
*ISO					
*Gestion sanitaire					
*urgence					
*prévention du feu					

Acceptation matière première alimentaire
procédures prévues pour les Systèmes sélectionnés

ID	Description	Catégorie	Fréquence	Statut
HaP033	remise: Acceptation matière première	Hygiène alimentaire		<input checked="" type="checkbox"/>
HaP034	Anomalies: Acceptation matière première	Hygiène alimentaire		<input checked="" type="checkbox"/>
IG002	annuel: assainissement	hygiène et	1 ans	<input checked="" type="checkbox"/>
IG008	giornaliero: Assainissement	hygiène et	1 jours	<input checked="" type="checkbox"/>
IG013	mensuel: Assainissement	hygiène et	1 mois	<input checked="" type="checkbox"/>
IG021	hebdomadaire: Assainissement	hygiène et	1 semaines	<input checked="" type="checkbox"/>
IG023	trimestriel: Assainissement	hygiène et	3 mois	<input checked="" type="checkbox"/>
IG026	semestriel: Assainissement	hygiène et	6 mois	<input checked="" type="checkbox"/>

Aménagement des procédures et enregistrement

Le système permet l'aménagement des procédures et l'enregistrement historique des anomalies, des interventions de contrôle et des correctifs.

moteur des échéances N° Échéances **59**

RECHERCHE Liste actions

échéances mensuelles de échéances annuelles par mois de échéances par semaine de

Acceptation matière première alimentaire L'utilisateur est autorisé pour toutes les Entreprises

jours 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

2011 juillet	Hygiène	Acceptation matière													15	16	18	19	20	21	22	23	25	26	27	28	29	30		
2011 juillet	Hygiène	Acceptation matière													15															
2011 juillet	Hygiène	Acceptation matière													15							22							29	
2011 juillet	Hygiène	Acceptation matière													15															
2011 juillet	Hygiène	Acceptation matière													15															
2011 septembre	Hygiène	Acceptation matière		1	2	3	5	6	7	8	9	10	12	13	14	15	16	17	19	20	21	22	23	24	26	27	28	29	30	
2011 septembre	Hygiène	Acceptation matière													15															
2011 septembre	Hygiène	Acceptation matière					5						12					19							26					
2011 octobre	Hygiène	Acceptation matière		1		3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	17	18	19	20	21	22	24	25	26	27	28	29	
2011 octobre	Hygiène	Acceptation matière				3						10						17						24						
2011 octobre	Hygiène	Acceptation matière													15															
2011 novembre	Hygiène	Acceptation matière		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	21	22	23	24	25	26	28	29	30
2011 novembre	Hygiène	Acceptation matière													15															
2011 novembre	Hygiène	Acceptation matière								7						14						21							26	
2011 décembre	Hygiène	Acceptation matière		1	2	3	5	6	7	8	9	10	12	13	14	15	16	17	19	20	21	22	23	24	26	27	28	29	30	
2011 décembre	Hygiène	Acceptation matière													15															

Hygiène alimentaire

Acceptation matière première

Hygiène alimentaire

- HaP033 remise: **Acceptation matière première** - Hygiène alimentaire
- HaP034 Anomalies: **Acceptation matière première** - Hygiène alimentaire
- IG002 annuel: **assainissement** - hygiène et prophylaxie 1 ans
- IG008 giornaliero: **Assainissement** - hygiène et prophylaxie 1 jours
- IG013 mensuel: **Assainissement** - hygiène et prophylaxie 1 mois
- IG021 hebdomadaire: **Assainissement** - hygiène et prophylaxie 1 semaines
- IG023 trimestriel: **Assainissement** - hygiène et prophylaxie 3 mois
- IG026 semestriel: **Assainissement** - hygiène et prophylaxie 6 mois
- IG030 à l'usage: **assainissement** - hygiène et prophylaxie

Liste procédures prédisposées N° 9

	définition	Instructions opérationnelles	groupements	Responsable
Hygiène alimentaire				
HaP033	remise: Acceptation matière première Hygiène alimentaire Périodicité	Con236 Vérification de la documentation - Contrôles Con241 Vérification température à l'arrivée - Contrôles Con238 Vérification des emballages - Contrôles Per028 Limites de loi - Limites	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du au
HaP034	Anomalies: Acceptation matière première Hygiène alimentaire Périodicité	Cor128 Sensibilisation fournisseurs - Correctifs Per028 Contamination microbienne excessive - dangers Per055 Présence de polluants chimiques ou physiques - dangers Cor057 Rejeter produit pas apte - Correctifs	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du au

	définition	Instructions opérationnelles	groupements	Responsable
hygiène et prophylaxie				
IG002	annuel: assainissement hygiène et prophylaxie Périodicité 1 ans	IG001 Badigeonnage murs - général - Hygiène IG001 Badigeonnage murs - général - Hygiène	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du au
IG008	giornaliero: Assainissement hygiène et prophylaxie Périodicité 1 jours	IG003 déterSION et désinfection - carrelages - Hygiène IG004 déterSION - carrelage magasin denrées - Hygiène IG005 déterSION et désinfection - chariots, tables et chaises - Hygiène IG006 déterSION et désinfection - récipient porte-déchets - Hygiène IG007 déterSION - grils de déchargement - Hygiène	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du au
IG013	mensuel: Assainissement hygiène et prophylaxie Périodicité 1 mois	IG009 déterSION et désinfection - murs des cellules - Hygiène IG010 déterSION - filtres - Hygiène IG011 déterSION - étagères de magasin - Hygiène IG012 déterSION - scellements - Hygiène	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du au
IG021	hebdomadaire: Assainissement hygiène et prophylaxie Périodicité 1 semaines	IG014 déterSION et désinfection - carrelages cellules - Hygiène IG015 désinfection - carrelages magasin denrées - Hygiène IG016 déterSION et désinfection - carreaux des murs - Hygiène IG017 déterSION et désinfection - réfrigérateurs - Hygiène IG018 déterSION - manteaux - Hygiène IG019 déterSION - armoires, étagères, soustables - Hygiène IG020 déterSION - verres - Hygiène	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du au
IG023	trimestriel: Assainissement hygiène et prophylaxie Périodicité 3 mois	IG022 dératISATION - général - Hygiène IG022 dératISATION - général - Hygiène	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du au
IG026	semestriel: Assainissement hygiène et prophylaxie Périodicité 6 mois	IG024 désinfestation - général - Hygiène IG025 déterSION et désinfection - cellules surgelés - Hygiène	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du au

Liste procédures prédisposées

N° 9

	définition	Instructions opérationnelles	groupements	Responsable
IG030	à l'usage: assainissement hygiène et prophylaxie Périodicité	IG027 déterSION et désinfection - étages de travail et éviers - Hygiène IG028 déterSION et désinfection - outillages / équipements / outils - Hygiène IG029 déterSION et désinfection - récipients thermiques pour transport - Hygiène	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du au



et de créer le registre des actions et des controls et d'enregistrer les mesures.

FileMaker Pro Advanced - [Sistema]

File Modifica Visualizza Inserisci Formattazione Record Script Strumenti Finestre Guida

15/07/2011 9:25:55 © Sistema Ambiente 386 DIGITALIS S.r.l. Français

REGISTRE Hygiène alimentaire validation montrer aussi la liste des

RECHERCHE Liste Mesures interventions seulement les mesures de la liste

Inserimento Prova N° actions 357

date	Sujet	Objet	notes	changer ordre	valeur
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG002 annuel: assainissement			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG008 journalier: Assainissement			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG021 hebdomadaire: Assainissement			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG013 mensuel: Assainissement			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG026 semestriel: Assainissement			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG023 trimestriel: Assainissement			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG001 Badgeonnage murs - général			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG004 déterision - carrelage magasin			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG007 déterision - grils de déchargement			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG003 déterision et désinfection - carrelages			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG005 déterision et désinfection - chariots,			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG006 déterision et désinfection - récipient			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG015 désinfection - carrelages magasin			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG019 déterision - armoires, étagères,			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG018 déterision - manteaux			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG020 déterision - verres			
15/07/2011	Acceptation matière première	alimentaire			
15/07/2011	Hygiène alimentaire	IG016 déterision et désinfection - carreaux			

100% Usa

Per aprire la Guida, premere F1

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



Parcour des produits

On utilise aussi un archive des produits.

The screenshot shows the 'Gestion de l'Hygiène alimentaire: modèles de produit' window. The main menu on the left includes 'modèles de cycle', 'modèles de produit' (highlighted), 'insertion', 'documentation', and 'Registre'. The central pane displays a list of product models under 'modèles' for 'FARINACÉS 0012':

- CRAKERS, BISCOTTES ET SEMBLABLES. - en général
- GNOCCHI - en général
- GRESSINS - en général
- PAIN COMMUN - Pain avec farine type 00
- PAIN FRANÇAIS - Pain avec forme allongée
- PAIN INTÉGRAL - Pain avec des farines dérivées par blé
- PÂTE DE SEMOULE DE GRAIN DUR - en général
- PÂTE SÈCHE À L'OEUF - en général

Below the list, the 'PAIN COMMUN' product is selected, showing its 'Consommation alimentaire' and 'délai' (1 jj.). Storage conditions are set to a minimum of 4,0° C and a maximum of 20,0° C. A detailed description of the product is provided, along with a 'Phases de travail' section detailing the process from 'Réception matières première' to 'Levage'.

Le système permet le contrôle des fournisseurs, l'enregistrement de l'entrée et de la sortie des matériels avec l'identification du lot, l'utilisation intérieure des matériels, en permettant l'identification rapide de la provenance et du point de traitement.

Gestion des déchets et des émissions

La base des données réunit les phases du cycle à la gestion des déchets et des émissions, en fournissant importantes données de vérification.

Contexte de risque, comptabilité environnementale et bilan du produit

L'analyse la plus générale des risques de procédé est soulignée.

Le système élabore une comptabilité quantitative des modèles considérés desquels est tiré aussi un calcul par unité de produit.