



IGIENE ALIMENTARE E SISTEMA DI PREVENZIONE

Nell'ambito di una completa prevenzione della salute e della sicurezza sul lavoro e della gestione delle attività ambientali dell'impresa sviluppate dal sistema informativo "Sistema Ambiente", viene offerta una articolata gestione della igiene alimentare.

Essa consente l'analisi del ciclo e dei processi lavorativi, la definizione e la gestione delle procedure di controllo.

I modelli di ciclo e di procedure

Il sistema offre la possibilità di utilizzare un nutrito archivio di cicli alimentari corredati del loro elenco di procedure e di parametri di controllo (requisiti dei locali, limiti da rispettare, misure di controllo, azioni da compiere, correttivi da attuare e interventi di sanificazione),

The screenshot displays 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 shows the date '21/03/2012', time '14:59:46', and user '204 DIGITALIS S.r.l.'. The interface is in Italian.

The central area is titled 'Gestione della Igiene alimentare: Modelli di ciclo lavorativo'. It features a sidebar with 'modelli di ciclo', 'modelli di prodotto', 'inserimento', 'documentazione', and 'Registro'. The main content area shows a list of food service models: 'Ristorazione collettiva 017', 'Bar e caffè', 'Mense e fornitura di pasti preparati', 'Ristoranti', and 'Servizi di ristorazione in self-service'. The 'Servizi di ristorazione in self-service' model is selected, showing a list of phases: 'Ricezione in cucina', 'Cottura', 'Raffreddamento', 'Riscaldamento', and 'Manipolazione e servizio degli'. To the right, a 'requisiti minimi' (minimum requirements) section lists various dispensations (dispensa) and refrigerator/cellar (frigoriferi e celle) requirements.

At the bottom, there are sections for 'sistema di procedure' and 'Manipolazione e servizio degli alimenti cotti'. The 'Procedure' section lists various frequencies and types of procedures, such as 'all'uso: Sanificazione', 'annuale: Sanificazione', 'Anomalie: Manipolazione e giornaliera: Manipolazione e', 'giornaliera: Sanificazione', 'mensile: Sanificazione', 'semestrale: Sanificazione', 'settimanale: Sanificazione', and 'trimestrale: Sanificazione'. The 'interventi' section lists various risks and interventions, such as 'pericoli: Contaminazione batterica', 'Controlli: igiene degli addetti', 'Controlli: Pulizia e disinfezione attrezzature e strumenti', 'Limiti: Buona pratica di lavorazione', 'igiene e: derattizzazione - generale', 'igiene e: detersione - armadi, ripiani, sottotavoli', 'igiene e: detersione - cappe', 'igiene e: detersione - filtri', and 'igiene e: detersione - griglie di scarico'.



procedendo al loro inserimento automatico.

The screenshot shows the FileMaker Pro Advanced interface for the 'Sistema Ambiente' database. The main window displays a table titled 'Procedure utilizzate da questo Sistema' with 9 records. The table columns include 'codice di richiamo', 'descrizione', and 'frequenza'. The 'note' tab is selected, showing the following data:

| codice di richiamo | descrizione | frequenza |
|--------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| HaP033 | consegna: Accettazione materia prima | Igiene alimentare |
| HaP034 | Anomalie: Accettazione materia prima | Igiene alimentare |
| IG002 | annuale: Sanificazione | Igiene e profilassi 1 anni |
| IG008 | giornaliero: Sanificazione | Igiene e profilassi 1 giorni |
| IG013 | mensile: Sanificazione | Igiene e profilassi 1 mesi |
| IG021 | settimanale: Sanificazione | Igiene e profilassi 1 settimane |

The interface also shows a language menu on the right with 'Italiano' selected, and a status bar at the bottom indicating the system is running on Windows.

Con le relative istruzioni operative

The screenshot shows the FileMaker Pro Advanced interface for the 'Sistema Ambiente' database, displaying the 'Istruzioni Operative' table. The 'istruzioni' tab is selected, showing the following data:

| N° | codice di richiamo | descrizione | unità di misura | minim | max |
|----|--------------------|---------------------------------|-------------------------------|-------|-----|
| X | Con236 | Verifica documentazione | Igiene alimentare - Controlli | | |
| X | Con241 | Verifica temperatura all'arrivo | Igiene alimentare - Controlli | | |
| X | Con238 | Verifica imballaggi | Igiene alimentare - Controlli | | |
| X | Per028 | Limiti di legge | Igiene alimentare - Limiti | | |

The interface also shows a language menu on the right with 'Italiano' selected, and a status bar at the bottom indicating the system is running on Windows.



Determinazione delle fasi e dei punti critici

Il ciclo viene articolato in tutte le sue fasi lavorative, collocate nei luoghi in cui si svolgono. Per il lavoro alimentare è inserito un algoritmo che permette di definire se si tratta di un punto critico (CCP).

Analisi del rischio

Il sistema guida ad una articolata verifica delle condizioni di rischio inerente il processo, i materiali (materie prime, origine), il prodotto o semilavorato...

FileMaker Pro Advanced - [Sistema]

Rischi
controllo
requisiti minimi

Inserimento Prova
Laboratoire
Acceptation matière première - alimentaire

Valutazione dei punti critici del processo alimentare

15.0 RISPONDI:
È possibile predisporre misure di controllo per il pericolo considerato in corrispondenza a un passo qualsiasi del processo di produzione? Si No

15.1 **igiene e profilassi** note

15.11 **acqua**
Viene utilizzata acqua potabile o comunque acqua batteriologicamente pura ? Si No No

15.12 **pulizia**
Si procede abitualmente alla necessaria pulizia dei locali, dei terreni e degli animali ? Si No No

15.13 **attrezzature**
L'igiene delle attrezzature e dei contenitori è costantemente garantita ? Si No No

15.14 **formazione sanitaria**
Gli operatori hanno una adeguata formazione sanitaria e sono addestrati ad una pratica igienicamente corretta ? Si No No

15.15 **Contagio**
Ci sono misure di prevenzione sanitaria per individuare tempestivamente la presenza di malattie contagiose e, in tal caso, vengono prese misure immediate di isolamento e di protezione dal contagio ? Si No No

15.16 **salute dei lavoratori**
La salute di tutti gli operatori addetti è sorvegliata e viene immediatamente segnalato l'eventuale insorgere di malattie contagiose, provvedendo di conseguenza ? Si No No

15.2 **Rischi dell'alimento** note

15.21 **Concimi**
Vengono utilizzati concimi potenzialmente ? Si No No



SISTEMA AMBIENTE DIGITALIS S.r.l.

Questo permette di confermare ed eventualmente completare le procedure di prevenzione, di lavoro e di manutenzione.

Procedure | pianifica scadenze

| argomento | codice di richiamo | sistemi di procedure | Responsabile | Procedure | pianificare |
|----------------------|--------------------|----------------------------|--------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| *generali | | | | | |
| *qualità | | | | | |
| *Sicurezza | | | | | |
| *Manutenzione | | | | | |
| *HACCP | | Accettazione materia prima | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| *Ambiente | | | | | |
| *ISO | | | | | |
| *Gestione sanitaria | | | | | |
| *emergenza | | | | | |
| *prevenzione incendi | | | | | |

**Acceptation matière première alimentaire
procedure previste per i Sistemi selezionati**

| codice | descrizione | sistemi di procedure | periodicità | responsabile |
|--------|--------------------------------------|----------------------|-------------|--------------|
| HaP033 | consegna: Accettazione materia prima | Igiene alimentare | | |
| HaP034 | Anomalia: Accettazione materia prima | Igiene alimentare | | |
| IG002 | annuale: Sanificazione | igiene e profilassi | 1 anni | |
| IG008 | giornaliero: Sanificazione | igiene e profilassi | 1 giorni | |
| IG013 | mensile: Sanificazione | igiene e profilassi | 1 mesi | |
| IG021 | settimanale: Sanificazione | igiene e profilassi | 1 settimane | |
| IG023 | trimestrale: Sanificazione | igiene e profilassi | 3 mesi | |
| IG026 | semestrale: Sanificazione | igiene e profilassi | 6 mesi | |

Pianificazione delle procedure e registrazione

Il sistema permette la pianificazione delle procedure e la registrazione storica delle anomalie, degli interventi di controllo e dei correttivi.

giovedì 15 marzo 2012 8.23.49 © Sistema Ambiente 377 DIGITALIS S.r.l. Italiano

motore delle scadenze | N° Scadenze 59

RICERCA | Elenco | azioni

scadenze mensili di | scadenze annuali per mese di | scadenze annuali per settimana di

Acceptation matière première alimentaire | L'Utente è autorizzato per tutte le Aziende

| giorni | 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 | 31 |
|----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 2011 luglio | | | | | | | | | | | | | | | 15 | 16 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | | |
| 2011 agosto | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2011 settembre | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | | | | | | 22 | | | | | | | | | |
| 2011 ottobre | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2011 novembre | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2011 dicembre | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | |

definizione

procedure predisposte

Responsabile

Accettazione materia prima

Igiene alimentare

HaP033 consegna: **Accettazione materia prima** - Igiene alimentare
 HaP034 Anomalie: **Accettazione materia prima** - Igiene alimentare
 IG002 annuale: **Sanificazione** - igiene e profilassi 1 anni
 IG008 giornaliero: **Sanificazione** - igiene e profilassi 1 giorni
 IG013 mensile: **Sanificazione** - igiene e profilassi 1 mesi
 IG021 settimanale: **Sanificazione** - igiene e profilassi 1 settimane
 IG023 trimestrale: **Sanificazione** - igiene e profilassi 3 mesi
 IG026 semestrale: **Sanificazione** - igiene e profilassi 6 mesi
 IG030 all'uso: **Sanificazione** - igiene e profilassi

| | definizione | Istruzioni Operative | raggruppamento | Responsabile |
|--------------------------|---|---|--|--------------|
| Igiene alimentare | | | | |
| HaP033 | consegna: Accettazione materia prima Igiene alimentare Periodicità | Con236 Verifica documentazione - Controlli Con241 Verifica temperatura all'arrivo - Controlli Con238 Verifica imballaggi - Controlli Per028 Limiti di legge - Limiti | Accettazione materia prima - Igiene alimentare | dal al |
| HaP034 | Anomalie: Accettazione materia prima Igiene alimentare Periodicità | Cor128 Sensibilizzazione fornitori - Correttivi Per028 Eccessiva contaminazione microbica - pericoli Per055 Presenza di inquinanti chimici o fisici - pericoli Cor057 Respingere prodotto non idoneo - Correttivi | Accettazione materia prima - Igiene alimentare | dal al |

Elenco procedure predisposte

N° 9

| | definizione | Istruzioni Operative | raggruppamento | Responsabile |
|----------------------------|---|---|--|--------------|
| igiene e profilassi | | | | |
| IG002 | annuale: Sanificazione igiene e profilassi Periodicità 1 anni | IG001 tinteggiatura muri - generale - Igiene IG001 tinteggiatura muri - generale - Igiene | Accettazione materia prima - Igiene alimentare | dal al |
| IG008 | giornaliero: Sanificazione igiene e profilassi Periodicità 1 giorni | IG003 deterzione e disinfezione - pavimenti - Igiene IG004 deterzione - pavimenti magazzino derrate - Igiene IG005 deterzione e disinfezione - carrelli, tavoli e sedie - Igiene IG006 deterzione e disinfezione - contenitore portarifiuti - Igiene IG007 deterzione - griglie di scarico - Igiene | Accettazione materia prima - Igiene alimentare | dal al |
| IG013 | mensile: Sanificazione igiene e profilassi Periodicità 1 mesi | IG009 deterzione e disinfezione - pareti delle celle - Igiene IG010 deterzione - filtri - Igiene IG011 deterzione - scaffali di magazzino - Igiene IG012 deterzione - infissi - Igiene | Accettazione materia prima - Igiene alimentare | dal al |
| IG021 | settimanale: Sanificazione igiene e profilassi Periodicità 1 settimane | IG014 deterzione e disinfezione - pavimenti celle - Igiene IG015 disinfezione - pavimenti magazzino derrate - Igiene IG016 deterzione e disinfezione - piastrelle delle pareti - Igiene IG017 deterzione e disinfezione - frigoriferi - Igiene IG018 deterzione - cappe - Igiene IG019 deterzione - armadi, ripiani, sottotavoli - Igiene IG020 deterzione - vetri - Igiene | Accettazione materia prima - Igiene alimentare | dal al |
| IG023 | trimestrale: Sanificazione igiene e profilassi Periodicità 3 mesi | IG022 derattizzazione - generale - Igiene IG022 derattizzazione - generale - Igiene | Accettazione materia prima - Igiene alimentare | dal al |
| IG026 | semestrale: Sanificazione igiene e profilassi Periodicità 6 mesi | IG024 disinfestazione - generale - Igiene IG025 deterzione e disinfezione - celle surgelati - Igiene | Accettazione materia prima - Igiene alimentare | dal al |

Elenco procedure predisposte

N° 9

| | definizione | Istruzioni Operative | raggruppamento | Responsabile |
|--------------|---|--|---|--------------|
| IG030 | all'uso: Sanificazione igiene e profilassi Periodicità | IG027 detersione e disinfezione - piani di lavoro e lavelli - Igiene IG028 detersione e disinfezione - macchinari / attrezzature / utensili - Igiene IG029 detersione e disinfezione - contenitori termici per trasporto - Igiene | Accettazione materia prima - Igiene alimentare | dal al |



e di creare il registro delle azioni e dei controlli e di registrare le misure.

FileMaker Pro Advanced - [Sistema]

File Modifica Visualizza Inserisci Formattazione Record Script Strumenti Finestre Guida

giovedì 15 marzo 2012 8:25:16 @ Sistema Ambiente DIGITALIS S.r.l. 386 Italiano

REGISTRO Igiene alimentare conferma mostra anche la lista degli interventi
 solo le misure della lista

RICERCA **Elenco** Misure interventi straordinari

Inseadimento Prova N° azioni **357** cambia ordinamento

| data | Soggetto | Oggetto | note | valore |
|------------|--|---------|------|--------|
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG002 annuale: Sanificazione | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG008 giornaliero: Sanificazione | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG013 mensile: Sanificazione | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG026 semestrale: Sanificazione | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG021 settimanale: Sanificazione | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG023 trimestrale: Sanificazione | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG001 tinteggiatura muri - generale | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG007 deterzione - griglie di scarico | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG004 deterzione - pavimenti magazzino | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG005 deterzione e disinfezione - carrelli, | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG006 deterzione e disinfezione - contenitore | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG003 deterzione e disinfezione - pavimenti | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG010 deterzione - filtri | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG012 deterzione - infissi | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG011 deterzione - scaffali di magazzino | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG009 deterzione e disinfezione - pareti delle | | | |
| 15/07/2011 | Acceptation matière première alimentaire Igiene alimentare IG025 deterzione e disinfezione - celle | | | |

Per aprire la Guida, premere F1

start Posta in arrivo - Micro... Google - Mozilla Firefox FileMaker Pro Advanc... provvy Adobe Reader 3777ta plan scad - Paint IT 8:25



Tracciabilità dei prodotti

Si utilizza anche un archivio dei prodotti.

The screenshot displays 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 shows the date '21/03/2012', time '15.05.38', and user '206 DIGITALIS S.r.l.'. The interface is in Italian. A sidebar on the right lists languages: Italiano (checked), Brasil Portu, English, Español, Euskera, Français, Português, and 中文. The main area is titled 'Gestione della Igiene alimentare: modelli di prodotto'. It shows a list of product models under 'modelli di ciclo' and 'modelli di prodotto'. The selected model is 'PANE COMUNE - Pane con farina tipo 00'. Below this, there are fields for 'Consumo alimentare', 'tempo di scadenza' (1 gg), and 'temperatura di conservazione' (minima 4,0° C, massimo 20,0° C). A detailed description of the product is provided, along with 'Lavorazioni' (Receivment, Storage, and Impasto e prelievitazione) sections.

Il sistema consente il controllo dei fornitori, la registrazione dell'ingresso e dell'uscita dei materiali con l'identificazione del lotto, l'utilizzo interno dei materiali, permettendo la rapida identificazione della provenienza e del punto di trattamento.

Gestione dei rifiuti e delle emissioni

Il database collega le fasi del ciclo alla gestione dei rifiuti e delle emissioni, fornendo importanti dati di verifica.

Contesto di rischio, contabilità ambientale e bilancio ambientale di prodotto

È evidenziata l'analisi più generale dei rischi di processo.

Il sistema elabora una contabilità quantitativa dei parametri considerati da cui viene ricavata anche un calcolo per unità di prodotto.