



## 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 'Sistema Ambiente'.

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 alimenti'. 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 sanificazione', etc. The 'interventi' section lists specific interventions like 'Contaminazione batterica', 'igiene degli addetti', 'Pulizia e disinfezione attrezzature e strumenti', etc.



procedendo al loro inserimento automatico.

codice di richiamo	Procedure utilizzate da questo Sistema	Aggiungi	N°
HaP033	consegna: Accettazione materia prima		9
HaP034	Anomalie: Accettazione materia prima		
IG002	annuale: Sanificazione		
IG008	giornaliero: Sanificazione		
IG013	mensile: Sanificazione		
IG021	settimanale: Sanificazione		

Con le relative istruzioni operative

N°	codice di richiamo	Istruzioni Operative	Aggiungi	unità di misura	minim	max
X	Con236	Verifica documentazione				
X	Con241	Verifica temperatura all'arrivo				
X	Con238	Verifica imballaggi				
X	Per028	Limiti di legge				



## 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...

The screenshot shows the FileMaker Pro Advanced interface with the following content:

- Menu: FileMaker Pro, File, Modifica, Visualizzare, Inserire, Formattazione, Funzioni, Schede, Finestre, Strumenti, Guida
- Navigation: Rischi, Inseidamento Prova, Laboratorio, controllo, Acceptation matière première - alimentaire, requisiti minimi
- Section: **Valutazione dei punti critici del processo alimentare**
- Question 15.0: **RISPOLDI:** È possibile predisporre misure di controllo per il pericolo considerato in corrispondenza a un passo qualsiasi del processo di produzione? (Buttons: ? Si, No, X)
- Section: **igiene e profilassi**
- Question 15.11: **acqua** - Viene utilizzata acqua potabile o comunque acqua batteriologicamente pura? (Buttons: ? O O, X Si No)
- Question 15.12: **pulizia** - Si procede abitualmente alla necessaria pulizia dei locali, dei terreni e degli animali? (Buttons: ? O O, X Si No)
- Question 15.13: **attrezzature** - L'igiene delle attrezzature e dei contenitori è costantemente garantita? (Buttons: ? O O, X Si No)
- Question 15.14: **formazione sanitaria** - Gli operatori hanno una adeguata formazione sanitaria e sono addestrati ad una pratica igienicamente corretta? (Buttons: ? O O, X Si No)
- Question 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? (Buttons: ? O O, X Si No)
- Question 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? (Buttons: ? O O, X Si No)
- Section: **Rischi dell'alimento**
- Question 15.21: **Concimi** - Vengono utilizzati concimi notenzialmente? (Buttons: ? O O)



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

Elenco procedure predisposte

N° 9

	definizione	Istruzioni Operative	raggruppamento	Responsabile
<b>igiene e profilassi</b>				
<b>IG002</b>	annuale: Sanificazione <b>igiene e profilassi</b> Periodicità 1 anni	IG001 tinteggiatura muri - generale - Igiene IG001 tinteggiatura muri - generale - Igiene	<b>Accettazione materia prima</b> - Igiene alimentare	dal al
<b>IG008</b>	giornaliero: Sanificazione <b>igiene e profilassi</b> 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	<b>Accettazione materia prima</b> - Igiene alimentare	dal al
<b>IG013</b>	mensile: Sanificazione <b>igiene e profilassi</b> 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	<b>Accettazione materia prima</b> - Igiene alimentare	dal al
<b>IG021</b>	settimanale: Sanificazione <b>igiene e profilassi</b> 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	<b>Accettazione materia prima</b> - Igiene alimentare	dal al
<b>IG023</b>	trimestrale: Sanificazione <b>igiene e profilassi</b> Periodicità 3 mesi	IG022 derattizzazione - generale - Igiene IG022 derattizzazione - generale - Igiene	<b>Accettazione materia prima</b> - Igiene alimentare	dal al
<b>IG026</b>	semestrale: Sanificazione <b>igiene e profilassi</b> Periodicità 6 mesi	IG024 disinfestazione - generale - Igiene IG025 deterzione e disinfezione - celle surgelati - Igiene	<b>Accettazione materia prima</b> - Igiene alimentare	dal al

Elenco procedure predisposte

N° 9

	definizione	Istruzioni Operative	raggruppamento	Responsabile
<b>IG030</b>	all'uso: Sanificazione <b>igiene e profilassi</b> Periodicità	<b>IG027</b> detersione e disinfezione - piani di lavoro e lavelli - Igiene <b>IG028</b> detersione e disinfezione - macchinari / attrezzature / utensili - Igiene <b>IG029</b> detersione e disinfezione - contenitori termici per trasporto - Igiene	<b>Accettazione materia prima</b> - 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 shows the 'Sistema Ambiente' software interface. The main window title is 'Sistema Ambiente - [Speciali]'. The menu bar 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 'Sistema Ambiente'. The main content area is titled 'Gestione della Igiene alimentare: modelli di prodotto'. It features 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.