

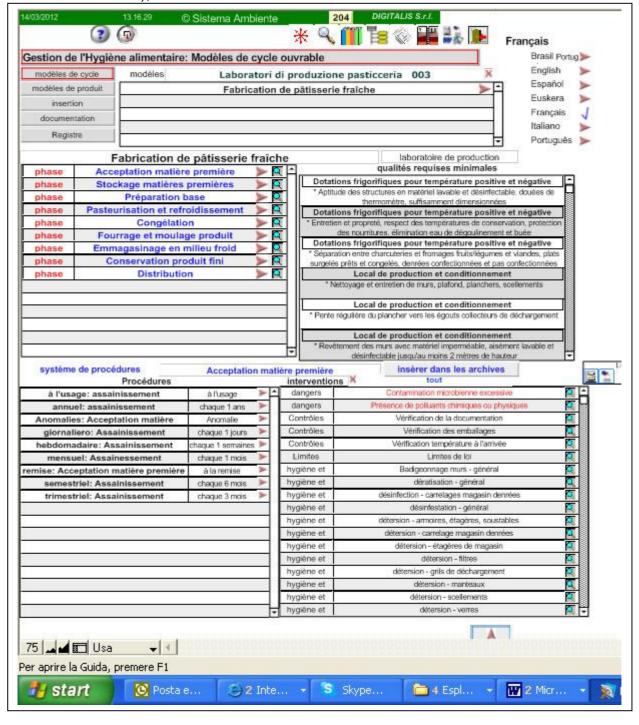
HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET SYSTÈME DE PRÉVENTION

Dans le cadre d'une complète prévention de la santé et de la sécurité au travail et de la gestion des activités environnemtnales 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.

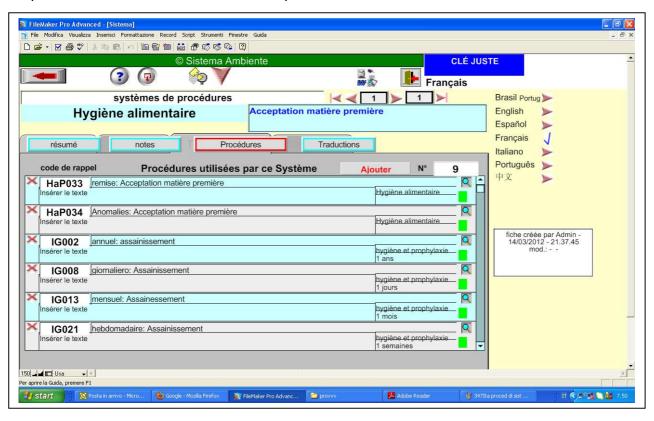
Les modèles de cycle et de procédures

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),.

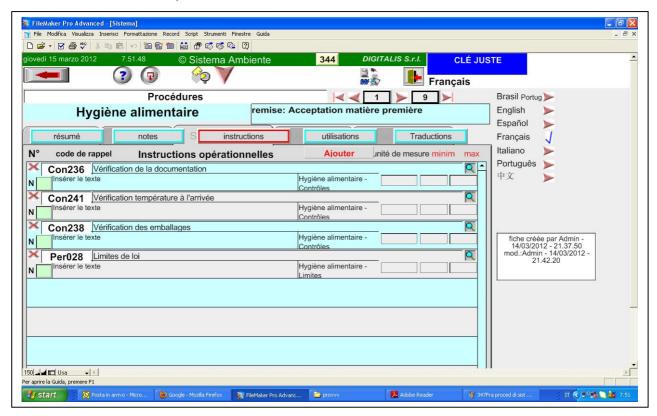




en procédant à leur insertion automatique.



Avec ses instructions operationelles





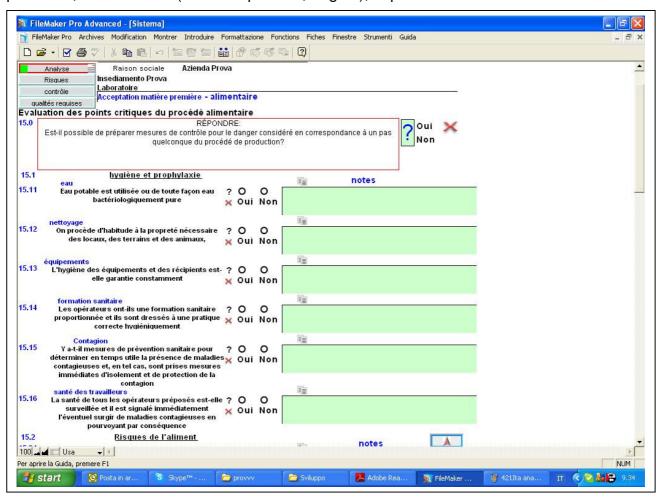
Détermination des phases et des points critiques

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).

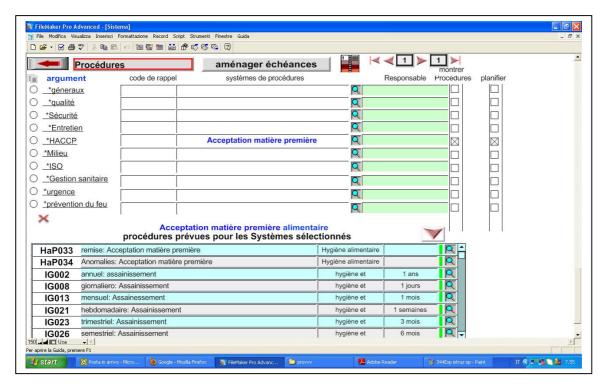
Analyse du risque

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



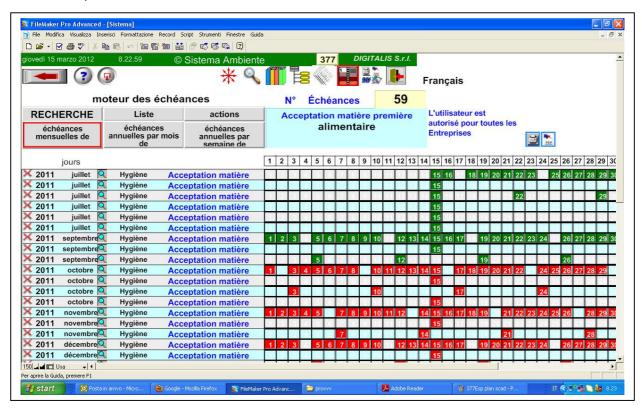


ça permet de confirmer et éventuellement compléter les procédures de contrôle, de travail et d'entretien.



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.



N° 1 Liste systèmes de procédures définition

procédures prédisposées

Responsable

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: Assainessement - 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

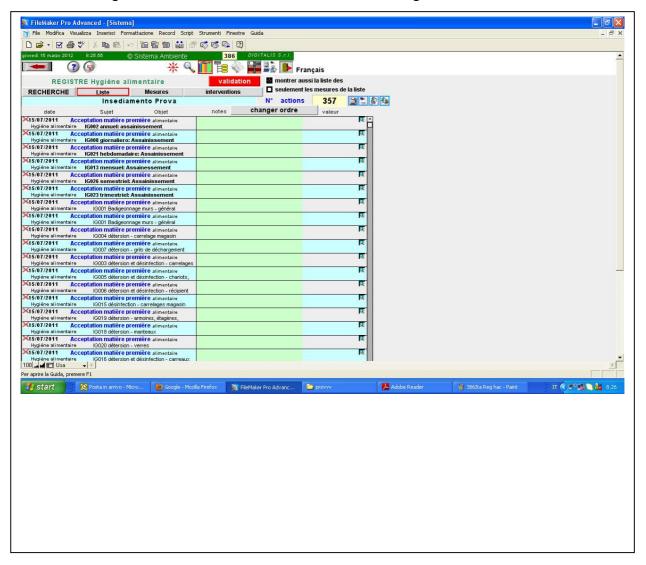
	Liste	procédures prédisposées	N° 9		
	définition	Instru	uctions opérationnelles	groupements	Responsable
Ну	giène alimentaire				
HaP033	remise: Acceptation mati		Con236 Vérification de la documentation - Contrôles Con241 Vérification température à l'arrivée - Contrôles Con238 Vérification des emballages - Contrôles Per028 Limites de loi - Limites	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du
	Hygiène alimentaire	Con241 Véi			au
	Périodicité	Con238 Véi			
HaP034	Anomalies: Acceptation r	nation profition	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
	Hygiène alimentaire				au
	Périodicité	<mark>physiques</mark> - da			

	Liste	procédures p	orédisposées	N° 9		
	définition		Instructions	opérationnelles	groupements	Responsable
hy	giène et prophylaxie					
IG002	annuel: assainissement		IG001 Badigeonnage murs - général - Hygiène IG001 Badigeonnage murs - général - Hygiène	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du	
	hygiène et prophylaxie				au	
	Périodicité	1 ans				
IG008	giornaliero: Assainissement			IG003 détersion et désinfection - carrelages - Hygiène IG004 détersion - carrelage magasin denrées -	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du
	hygiène et prophylaxie					au
	Périodicité	1 jours	Hygiène IG005 détersion et dé	sinfection - chariots, tables		
			et chaises - Hygiène	sinfection - récipient porte-		
			déchets - Hygiène			
			IG007 détersion - gril Hygiène	s de déchargement -		
IG013	mensuel: Assainessement hygiène et prophylaxie			IG009 détersion et désinfection - murs des cellules - Hygiène IG010 détersion - filtres - Hygiène	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du
			IG010 détersion - filtre			au
	Périodicité	1 mois	IG011 détersion - étaç IG012 détersion - sce	gères de magasin - Hygiène Ilements - Hygiène		
IG021	hebdomadaire: Assainissement			IG014 détersion et désinfection - carrelages cellules - Hygiène IG015 désinfection - carrelages magasin denrées	Acceptation matière première - Hygiène alimentaire	du
	hygiène et prophylaxie		IG015 désinfection - c			au
	Périodicité 1	semaines	- Hygiène IG016 détersion et dé	sinfection - carreaux des		
			murs - Hygiène	sinfection - réfrigérateurs -		
			Hygiène	-		
			IG018 détersion - mar IG019 détersion - arm	nteaux - Hygiène oires, étagères, soustables		
			- Hygiène IG020 détersion - veri	r es - Hvaiène		
IG023	trimestriel: Assainissement hygiène et prophylaxie		IG022 dératisation - général - Hygiène	Acceptation matière première	du	
			iGU22 deratisation - g	IG022 dératisation - général - Hygiène	- Hygiène alimentaire	au
	Périodicité	3 mois				
IG026	semestriel: Assainissement hygiène et prophylaxie			IG024 désinfestation - général - Hygiène IG025 détersion et désinfection - cellules	Acceptation matière première	du
			surgelés - Hygiène	- Hygiène alimentaire	au	
	Périodicité	6 mois				

	Liste	procédures prédisposées N	l° 9		
	définition	Instructions opérationne	elles	groupements	Responsable
IG030	à l'usage: assainissement	IG027 détersion et désinfection - étages de		Acceptation matière première	du
	hygiène et prophylaxie	travail et éviers - Hygiène IG028 détersion et désinfection - out	, 0	- Hygiène alimentaire	au
	Périodicité	équipements / outils - HygièneIG029 détersion et désinfection - réc	inients		
		thermiques pour transport - Hygiène	.p.oc		



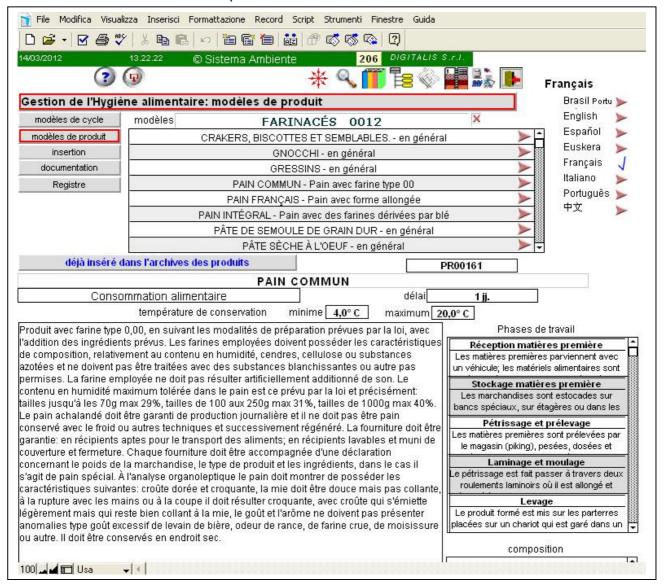
et de créer le registre des actions et des controls et d'enregistrer les mésures.





Parcour des produits

On utilise aussi un archive des produits.



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.