



SERVIZI HACCP

STAM 960 REV. 0

FAM. 99 - 9920

igiene e sicurezza alimentare



TRATTAMENTO CHIAVI IN MANO



servizio clienti tel. 02 90963395 - fax 02 90963392 - www.orpc.it

L'efficienza e la sicurezza della tua attività in primo piano

Per mantenere la tua attività sicura e all'avanguardia è necessario scegliere un partner competente ed affidabile. Su WWW.ORPC.IT trovi soluzioni avanzate ed un programma di intervento completo che si prende cura della tua attività in modo efficace.

Manuale Haccp personalizzato

Sistema completo e semplice.

Qualsiasi attività operante nel settore alimentare deve adottare un sistema di gestione dell'igiene e sicurezza alimentare secondo i Reg. CE 852-853/04 e seguenti. Deve pertanto predisporre un "Manuale HACCP e Rintracciabilità" personalizzato al quale deve far riferimento per tutti gli aspetti della gestione del sistema HACCP.



settori disponibili

HCP001 CHECK UP 01
HCP002 CHECK UP 02
HCP003 CHECK UP 03
HCP004 CHECK UP 04
HCP008 CHECK UP 05
HCP010 CHECK UP 06
HCP011 CHECK UP 07
HCP014 CHECK UP 08
HCP037 CHECK UP 09
HCP0120 CHECK UP 10
HCP0121 CHECK UP SIMPLE

BAR
RISTORAZIONE
PANE PASTA DOLCI
GELATO
ITTICO
CARNE
ASPORTO
DISTRIBUZIONE
CASEIFICI SALUMIFICI
FARMACIA ERBORISTERIA
SEMPLIFICATO

IL SERVIZIO PREVEDE

- Rilevazione presso la Vostra attività.
- Elaborazione del MANUALE HACCP E RINTRACCIABILITÀ personalizzato con tutte le indicazioni e la modulistica necessaria.
- Addestramento sulla corretta gestione del sistema HACCP e sulle modalità di compilazione dei documenti.

Riesami e Audit Haccp

Validazione e verifica di efficacia del sistema.

Le aziende operanti in regime HACCP devono verificare periodicamente secondo i Reg. CE 852-853/04 e seguenti la funzionalità e l'efficacia del sistema che hanno adottato. La Audit (verifica ispettiva) prende in esame i diversi punti di applicazione delle procedure HACCP e produce una relazione da allegare alla documentazione HACCP del cliente.



IL SERVIZIO PREVEDE

- Verifica della documentazione, dell'applicazione, delle procedure e delle registrazioni
- Aggiornamento Manuale HACCP e Rintracciabilità alle ultime normative
- Test di verifica delle conoscenze igienico-sanitarie di base del personale
- Rilascio di relazione di visita ispettiva Haccp e rintracciabilità
- Rilascio di attestato di conformità
- In più con il riesame di 2° livello viene effettuata una verifica della contaminazione batterica delle superfici mediante l'utilizzo di 5 tamponi TTC (Conta totale batteri).

servizi disponibili

HCP110 AUDIT 1° LIVELLO
HCP111 AUDIT 2° LIVELLO

RIESAME HACCP PRIMO LIVELLO
RIESAME HACCP CON TAMPONI

Corsi di formazione

FORMAZIONE OBBLIGATORIA DEGLI OPERATORI.

Gli operatori del settore alimentare e i loro responsabili devono possedere una idonea formazione secondo i Reg. CE 852-853/04 e seguenti allo scopo di garantire l'adozione di comportamenti "igienicamente corretti". La formazione deve essere periodicamente rinnovata.



corsi disponibili

HCP215	HACCP TRAINING 1	CORSO DI FORMAZIONE HACCP DI 4 ORE
HCP219	HACCP TRAINING 2	CORSO DI FORMAZIONE HACCP DI 8 ORE
HCP220	HACCP TRAINING 3	CORSO DI FORMAZIONE HACCP DI 12 ORE
HCP221	HACCP TRAINING 4	CORSO DI FORMAZIONE HACCP DI 16 ORE
HCP222	HACCP TRAINING 5	CORSO DI FORMAZIONE HACCP DI 20 ORE

IL CORSO PREVEDE

- Sessione di formazione secondo le disposizioni regionali
- Test di valutazione (alla fine del corso)
- Rilascio attestato di partecipazione in duplice copia in seguito al superamento del test

ORGANIZZAZIONE DEL CORSO:

Il corso viene di norma organizzato dal commerciale di zona fissando un luogo e una data con alcune settimane di anticipo in modo da riuscire a raccogliere il numero minimo di 20 partecipanti.

ARGOMENTI TRATTATI

La normativa: Reg. CE 852/04 - 178/02; il sistema HACCP; GMP; norme di buona prassi igienica; igiene degli operatori; igiene degli alimenti; microrganismi; tossinfezioni alimentari; contaminazione crociata; detergenza e sanificazione; test di controllo; gestione e applicazione del sistema HACCP e rintracciabilità; la documentazione.

- POSSIBILITA' DI EFFETTUARE IL CORSO PRESSO LA SEDE DEI CLIENTI
- I CORSI SONO TENUTI DA DOCENTI LAUREATI CON DOCUMENTATA ESPERIENZA

Servizi aggiuntivi

HCP400	HACCP ANALYSIS 1	TAMPONI CONTA BATTERICA	Misura l'efficacia della sanificazione sulle superfici a contatto con gli alimenti.
HCP420	HACCP ANALYSIS 2	ANALISI BIOLUMINOMETRICA SUPERFICI	Misura l'efficacia della detergenza delle superfici a contatto con gli alimenti.
HCP440	HACCP ANALYSIS 3	ANALISI MICROBIOLOGICA ARIA	Analisi della contaminazione batterica dell'aria.
HCP460	HACCP ANALYSIS 4	ANALISI MICROBIOLOGICA ALIMENTI	Analisi della contaminazione batterica di un alimento.
HCP450	SHELF LIFE	DETERMINAZIONE SCADENZA ALIMENTI	Servizio specifico per la corretta etichettatura dei prodotti alimentari.
HCP801	CHECK MILK	BUONA PRASSI IGIENICA MUNGITURA	Servizio specifico per allevamenti bovini e altri animali da latte.
OS501	AQUA TOT	ANALISI DI POTABILITA' ACQUA	Analisi dei parametri dell'acqua sanitaria per verifica della potabilità.

Monitoraggio ed eliminazione roditori



ATR 577 RAT BOX BIG
Stazione monitoraggio ratti big
 Per alloggiamento di topicida e/o cartoncino collante. Indicata per roditori di grosse dimensioni.



ATR 576 RAT BOX MICRO
Stazione monitoraggio topi micro
 Per alloggiamento di topicida e/o cartoncino collante. Per roditori di piccole dimensioni



ATR 578 RAT BOX TOTAL
Stazione monitoraggio topi total Haccp
 Per alloggiamento di topicida e/o cartoncino collante. Per roditori di medie dimensioni.



ATR 579 ADESIV
Cartoncino monitoraggio topi
 Cartoncino collante da utilizzare all'interno delle stazioni RAT BOX per la cattura o il monitoraggio dei roditori.

Monitoraggio ed eliminazione insetti striscianti



ATR 520 BLATT BOX Scatola monitoraggio scarafaggi

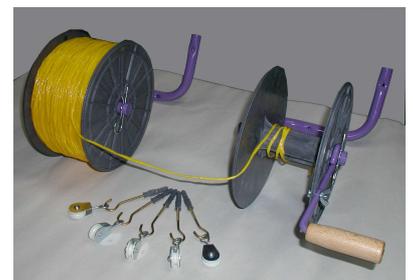


VR 096 BLATTOXUR GEL Gel per scarafaggi

Eliminazione insetti volanti



ATR 580 FLYADES Trappola luminosa insetti



ATR 470 VOI-NO Acchiappamosche



ATR 574 FREE Sistema trattamento aria temporizzato



ATR 533 RED TOP Trappola ecologica antimosca