

Guida all'individuazione della Contaminazioni Batteriche per le Industrie Alimentari

BECAITALY srl con questa guida cerca di evidenziare quali sono le domande che **un'industria alimentare** deve farsi per ovviare ai problemi di eventuali contaminazioni batteriche.

22 controlli che dovresti effettuare.

Dipendenti e/o Operatori Interinali

- 1- I vostri dipendenti e/o operatori interinali quando entrano in stabilimento per iniziare a lavorare seguono un percorso che evita di passare in aree e/o zone sensibili?
- 2- I vostri dipendenti e/o operatori interinali hanno un luogo (spogliatoio) dove poter cambiare i propri indumenti?
- 3- I vostri dipendenti e/o operatori interinali hanno tutti i DPI (tute o divise senza tasche, cuffie, mascherine, guanti, scarpe o stivali, grembiuli senza tasche, ect) e complementi di sicurezza indossati prima di iniziare la loro attività operativa?
- 4- Dopo la vestizione e prima di entrare nei reparti di produzione e/o lavorazione, i vostri dipendenti e/o operatori interinali, si lavano e disinfettano le mani e l'eventuale suola di scarpe e/o stivali?
- 5- In caso di eventuali piccole escoriazioni l'azienda è provvista della cassetta medica con all'interno cerotti metal detectabili?

Ambienti di produzione e/o lavorazione – ARIA

- 6- Le aree di produzione e lavorazione hanno un sistema di condizionamento o di temperatura controllata?
- 7- Le aree di produzione e lavorazione hanno un impianto dell'aria con relativa UTA (Unità di Trattamento dell'Aria)?
- 8- L'UTA ha periodicamente una manutenzione con relativa sostituzione dei filtri assoluti?
- 9- Viene effettuata periodicamente (ogni 06-sei mesi) una pulizia e sanificazione con disinfezione delle canalizzazioni?

Ambienti di produzione e/o lavorazione – SUPERFICI di lavoro – Tavoli ed attrezzature, pavimenti e pareti.

- 10- Sulle superficie ed attrezzature viene effettuato un prelavaggio con acqua calda?
- 11- La temperatura dell'acqua di quant'è?
- 12- L'acqua prima di essere utilizzata sulle superfici e/o attrezzature viene trattata?
- 13- In che maniera viene trattata l'acqua utilizzata (es. addolcitore, osmosi, acqua di pozzo, ect)
- 14- Avete un vostro depuratore d'acqua o vi appoggiate ad un consortile?
- 15- Fate giornalmente operazioni di sanificazione?
- 16- Sanificate tramite impianti ad alta o bassa pressione?
- 17- Sanificate con quale principio attivo?
- 18- Fate sanificazioni a schiuma?
- 19- Con quale principio attivo effettuate la disinfezione?
- 20- Disinfettate manualmente o tramite un impianto automatico?
- 21- Al termine delle operazioni di sanificazioni qual è il metodo di controllo? A semaforo? Solo visivo?
- 22- Finita la sanificazione dopo quanto tempo riprendono i turni di produzione e/o lavorazione?

Richiedi una verifica
accurata e personalizzata.

Invia una mail a:
info@becaitaly.com
support@becaitaly.com

Con il «**Programma RISOLVIAMO**»
otterrai un programma d'igiene ambientale
in grado di rispondere a tutte le esigenze del
tuo stabilimento, reparto e/o aree di produzione.