

Per ulteriori informazioni prego contattare

JohnsonDiversey S.p.A.
Via Milano 150
20093 Cologno Monzese (MI)
Tel: 00 39 02 25801
Fax: 00 39 02 2566960
www.johnsondiversey.it

JohnsonDiversey  ResponsibleSolutions

Il nostro coinvolgimento nei confronti di Ambiente, Salute, Sicurezza e Qualità

- Sviluppiamo prodotti innovativi, soluzioni e processi con minore impatto sulla salute e sull'ambiente.
- Ci prefiggiamo il raggiungimento dei più elevati standard di salute e sicurezza connessi alle nostre attività, prodotti e servizi, attraverso il programma Target Zero.
- Rispettiamo e applichiamo tutte le norme legislative superandole nei casi in cui gli standard aziendali sono già più elevati.
- Lavoriamo al miglioramento di tutto quello che facciamo verificando gli effetti sull'ambiente, sulla salute e sulla sicurezza, fissando obiettivi chiari, impiegando le migliori pratiche e riportando i nostri risultati.
- Lavoriamo con clienti, azionisti e con le comunità per promuovere la salvaguardia dell'ambiente, la salute, la sicurezza e l'eccellenza qualitativa dei prodotti.
- Ci impegniamo a raggiungere risultati migliori nel nostro settore.
- Coinvolgiamo i dipendenti in questa politica e li responsabilizziamo fornendo loro gli strumenti necessari per raggiungere gli obiettivi aziendali.

JohnsonDiversey è un'azienda leader nella fornitura di soluzioni professionali per la pulizia e l'igiene degli ambienti.

Siamo impegnati nel raggiungimento dell'eccellenza in termini di salvaguardia dell'ambiente, salute, sicurezza e qualità. Ci prefiggiamo degli obiettivi e relazioniamo i risultati.

Visitate il nostro sito, www.johnsondiversey.it per visionare la nostra Relazione Annuale sulla Responsabilità Ambientale.



Questa cartellina è stampata su carta Cyclus, realizzata impiegando interamente fibre riciclate post consumer (100% Riciclato). Nulla di ciò che viene utilizzato nel processo produttivo viene eliminato, e anche gli scarti provenienti dalla lavorazione sono a loro volta riutilizzati per la combustione, la produzione di fertilizzanti e di materiali per l'edilizia. Cyclus è certificata Ecolabel.



Copyright © 2008 JohnsonDiversey S.p.A.



HotSpots™

The Risk-Based Approach to Food Safety

A  SAFEKEY™ Solution

Il programma JohnsonDiversey Consulting per la gestione dell'autocontrollo nelle imprese di trasformazione degli alimenti

JohnsonDiversey 
Consulting



HotSpots™: il programma di JohnsonDiversey Consulting



La sicurezza alimentare è un requisito fondamentale per garantire al consumatore finale la salubrità dei Vostri prodotti. L'applicazione dei principi del sistema HACCP a tutte le fasi di produzione rappresenta non solo il modo per adempiere ai sempre più stringenti requisiti di legge, ma anche l'approccio migliore per garantire il continuo monitoraggio di tutte le aree potenzialmente critiche della Vostra produzione e lo strumento con cui tutelare la professionalità e l'impegno dei Vostri operatori.

Il programma HotSpots di JohnsonDiversey Consulting è la soluzione di consulenza adatta a rispondere alle esigenze imposte dalla normativa in vigore ed a soddisfare le aspettative dei Vostri Clienti in termini di Sicurezza Alimentare.

Le novità in materia normativa

Con il Regolamento Europeo 852/2004 sono state introdotte diverse modifiche in materia di sicurezza alimentare che richiedono l'aggiornamento e la rielaborazione dei piani di autocontrollo secondo la nuova normativa; le principali novità sono:

CAPO I NORME GENERALI
Articolo 1
Ambito di applicazione
1. Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:
a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombce all'operatore del settore alimentare;
b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;
c) è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;
d) l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare.

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004
DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari 1.

(20) La rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti. Il regolamento (CE) n. 178/2002 contiene norme per garantire la rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti e stabilisce la procedura per l'adozione delle norme di applicazione di tali principi in relazione a settori specifici.

CAPITOLO XIII
FORMAZIONE
Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:
1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e abbiano ricevuto un **addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare**, in relazione al tipo di attività;
2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle procedure guide abbiano ricevuto un'adeguata **formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP**; e
3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

Sistema "FROM FARM TO FORK": la sicurezza e l'igiene degli alimenti deve essere garantita lungo tutta la filiera di produzione e trasformazione.

La RINTRACCIABILITÀ dei prodotti diventa obbligatoria.

La FORMAZIONE del personale addetto alla manipolazione degli alimenti diventa obbligatoria.

L'emanazione del D. Lgs. 193 del Novembre 2007 non solo ha abrogato il vecchio decreto 155/97 ma ha introdotto un piano sanzionatorio secondo cui le **AMMENDE SONO IMMEDIATAMENTE APPLICABILI** da parte degli organi preposti al controllo qualora si riscontrino non conformità. Ciò significa che in caso di non rispetto della normativa:

IERI ✓ controllo ASL → ✓ prescrizione → ✓ multa
OGGI ✓ controllo ASL → ✓ multa → ✓ prescrizione

Il programma HotSpots™



I nostri esperti Vi saranno accanto in un percorso di implementazione del Sistema HACCP adatto alla Vostra realtà nel pieno adempimento delle norme e degli standard di sicurezza per i Clienti.

JohnsonDiversey Consulting

il Vostro partner nella sicurezza alimentare, Vi offre una gamma di Servizi:

PIANO DI CONTROLLO DEI PUNTI CRITICI (HACCP)

- ✓ Strutturazione ed implementazione
- ✓ Documentazione dedicata
 - mini guide
 - brochure informative
 - piani di sanificazione



CORSI DI FORMAZIONE PER GLI OPERATORI ALIMENTARI

- ✓ Corsi di formazione e materiale per la formazione interna.

MANTENIMENTO E VERIFICHE

- ✓ Verifiche ispettive interne periodiche per il monitoraggio dell'applicazione delle procedure di autocontrollo.

Le normative di riferimento



- ✓ "REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari" è in vigore dal 1° Gennaio 2006 ed applicabile dal 1° Luglio 2007.
- ✓ In Italia il Decreto Legislativo del 6 Novembre 2007, n. 193, introducendo il piano sanzionatorio, di fatto sancisce il recepimento del Regolamento Europeo e la sua applicabilità in modo definitivo.

