

# Inspections

A  SAFEKEY™ Solution



## Visite ispettive

### Sicurezza Alimentare

La sicurezza alimentare è un obbligo di legge ed una responsabilità per gli operatori del settore alimentare. Scarse condizioni igieniche o lacune operative in fase di ricevimento, stoccaggio, manipolazione o servizio del cibo possono influenzare significativamente la salute dei Vs. clienti ed incidere negativamente sull'immagine della Vs. azienda e sulla fiducia dei consumatori in un marchio riconosciuto.

Effettuare visite e revisioni a scadenza regolare aiuta ad identificare eventuali punti critici e ad intraprendere azioni correttive per garantire il mantenimento di elevati standard di salubrità degli alimenti.

### Miglioramento continuo

Il nostro obiettivo non è solo quello di fotografare la situazione reale ma di aiutare a migliorare continuamente la consistenza e l'efficienza del lavoro del personale.

Le visite ispettive sono un modo per assicurarsi che tutto sia in linea con le procedure ma anche un passo fondamentale del processo di miglioramento continuo perché aiutano a visualizzare gli andamenti, a definire le priorità così come ad evidenziare i punti di forza.

## Il software iMAP

La piattaforma iMAP di JD permette di raccogliere dati, analizzarli e generare in tempo reale report con i risultati ottenuti dalle visite; ed inoltre:

- Fornisce informazioni chiare e di facile consultazione rendendo visibile la realtà di tutti i siti produttivi;
- Contribuisce a mantenere elevati standard di igiene e salubrità della produzione alimentare;
- I report sono visionabili via internet e l'elaborazione dei dati è tale da fornire il miglior quadro d'insieme di come sono gestite le operazioni e le procedure in ciascuno dei punti della Vostra organizzazione;
- Si può avere accesso ai dati in qualsiasi momento, da qualsiasi computer connesso al Web, in diverse lingue.

## Risultati oggettivi, consigli pratici

La pluriennale esperienza nel campo dell'igiene di JD garantisce che le visite ispettive condotte dal personale JohnsonDiversey Consulting permettono di oltrepassare i confini del classico audit fornendo dati oggettivi ed informazioni pratiche che portano all'attenzione le aree critiche ed aiutano a identificare le azioni correttive ed i miglioramenti necessari.

Il report finale è in grado di fornire una visione completa delle pratiche d'igiene e delle performance della struttura in termini di Sicurezza Alimentare.

Il consulente JD Consulting riporterà un'analisi conclusiva dei risultati dell'ispezione includendo non-conformità e raccomandazioni per il miglioramento.

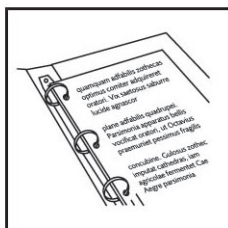
JohnsonDiversey  
Consulting





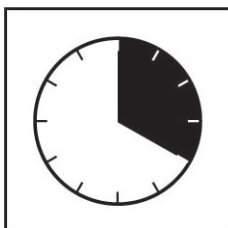
## A chi ci rivolgiamo?

Le SAFEKEY INSPECTIONS sono un servizio dedicato a Retail, Ospedali, Case di cura, Scuole, Impianti industriali, Ristoranti e Fast Food, e a tutte le aziende di trasformazione alimentare.



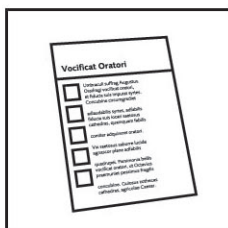
## Qual'è la metodologia?

Durante la verifica ispettiva vengono controllate le buone pratiche d'igiene in atto presso la struttura. La visita verrà condotta da personale dedicato formato secondo gli standards SAFEKEY e le checklist sono in grado di coprire le seguenti aree: preparazione alimenti (strutture ed attrezzature), pratiche di igiene personale, pratiche di igiene alimentare, pulizia e sanificazione.



## Durata

La durata può variare da 2 a 5 ore (in funzione della grandezza del sito) e la frequenza è consigliata dagli esperti JD Consulting in accordo con le necessità del Cliente.



## Benefici per il Cliente

- Visite ispettive complete che evidenziano i principali punti di rischio per la sicurezza degli alimenti, il livello di controllo e la rispondenza a buone pratiche d'igiene;
- I dati sempre visionabili attraverso la piattaforma iMAP possono essere facilmente utilizzati per dimostrare la gestione responsabile dell'azienda alle autorità;
- I report possono essere utilizzati per rivedere lo stato della gestione interna della Sicurezza Alimentare e possono favorire il lavoro di revisione del Controllo Qualità;
- Utilizzando la SAFEKEY checklist infine è possibile effettuare delle comparazioni tra le performance della propria Organizzazione e quelle del settore di appartenenza in cui confluiscono i risultati di altre importanti imprese alimentari.