



igiene e cura ambientale

**Dal 1947
al servizio dell'igiene**



Industrie alimentari

INDUSTRIE ALIMENTARI

Le richieste che il responsabile qualità di un'industria alimentare rivolge al disinfestatore debbono sempre essere in linea con i principi dettati dalle normative cogenti e volontarie e quindi rientrano in quanto indicato nel sistema HACCP.

In questi ambiti, spesso le industrie operanti nel settore alimentare si trovano a dover rispettare ulteriori requisiti per lavorare con la GDO italiana ed estera, dettati da standard internazionali di qualità quali il Global Standard for Food Safety (BRC) e l'International Featured Standard (IFS); gli adempimenti a cui sono chiamate le imprese di disinfestazione dai Produttori diventano sempre più qualificati in un'ottica di servizi globali definiti Integrated Pest-management, in cui il ruolo stesso di disinfestatore viene ridefinito: non più un semplice controllore di trappole, ma un vero e prezioso consulente del quale avvalersi per lo studio e l'applicazione di un avanzato piano di gestione integrata, così schematicamente riassunto:

- * Ispezioni approfondite
- * Studio e redazione piani di prevenzione strutturali
- * Studio e redazione piani di monitoraggio infestanti
- * Applicazione corretta di strategia di lotta chimica
- * Verifica dei risultati
- * Riesame del sistema

La Gestione documentale diventa quindi non solo prioritaria, ma fondante dell'attività dell'operatore dei servizi di disinfestazione: Procedure, Relazioni periodiche, Approfondimenti, Reportistica dettagliata, Riesami, Valutazioni del Rischio





INDUSTRIE PACKAGING – FOOD PACKAGING

La fabbricazione degli imballaggi non rientra nella grande famiglia dell'industria alimentare. Infatti nella classificazione ISTAT questa attività si ritrova distribuita in varie categorie legate alla natura dei materiali (legno, carta, cartone, materie plastiche, vetro, metallo)

È comunque opportuno mettere in evidenza la contiguità che esiste tra l'alimento ed il suo confezionamento e, quindi, l'esistenza di problematiche igienico sanitarie che una fabbrica di imballaggi per alimenti condivide con un'industria alimentare.



NORMATIVA
— ALIMENTARE —

NORMATIVA ALIMENTARE®

Nomativa Alimentare® è il software di riferimento per gli aggiornamenti in ambito normativo e allerte sanitarie, fondamentale strumento di supporto per le aziende che operano nei settori food, food packaging, logistic & distribution e che necessitano di dare evidenza ai propri clienti e agli schemi di certificazione GSFI, del costante aggiornamento sul proprio settore.

Sviluppato e curato da consulenti alimentari ed esperti legali su tecnologia web-based, ti permette di consultare il tuo database in ogni momento e da ogni dispositivo, rimanendo costantemente aggiornato sulle norme accuratamente selezionate e sulle allerte sanitarie alimentari.

Il servizio, concesso in esclusiva in Italia per il settore del pest management, è abbinabile alle offerte SIVA di servizi integrati rivolti alle industrie alimentari.



MONITORAGGIO ELETTRONICO

Tutte le attività in appalto saranno gestite mediante l'utilizzo di specifico software che consente di dimostrare la qualità dei servizi erogati fornendo una ricca quantità di dati di monitoraggio, rilevabili e documentabili con appositi reports. Si tratta di un software innovativo, completamente slegato dall'hardware e dai sistemi operativi, caratteristica che rende l'utente libero di operare dovunque, senza gli oneri dell'aggiornamento dei sistemi ed evitando il fermo tecnico in caso di rotture hardware. Il sistema mette a disposizione una piattaforma flessibile, dotata di una semplice interfaccia utente che consente, tra le altre cose, la gestione dei servizi, la pianificazione, l'analisi ed il controllo dei dati rilevati.

LE FUNZIONALITÀ

- Produrre grafici sull'andamento delle operazioni di monitoraggio, inserimento esche etc.
- Veloce calendarizzazione e consultazione delle operazioni di monitoraggio.
- Rilievo dei dati tramite terminale mobile (come ad esempio i telefoni cellulari).
- Gestione delle planimetrie con indicazione dei punti di controllo collocati.
- Invio automatico dei report via mail.
- Generazione di un'Area Riservata accessibile per la visualizzazione delle operazioni svolte sui siti di pertinenza, delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti e delle attrezzature anche con accesso limitato e sezionato per ogni singolo Sito di lavoro.
- Gestione delle non conformità in base al confronto dei dati raccolti rispetto a parametri soglia configurabili per singolo Punto di controllo.
- Geo-localizzazione delle postazioni con riporto su Google maps, con possibilità di indicazione delle date di intervento su ogni singola localizzazione.
- Tracciatura dei percorsi di automezzi e degli operatori, rilevati tramite GPS, con storico dati fino a 24 mesi.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

La qualità dei servizi svolti da SIVA si basa sull'integrazione delle certificazioni riferite ai sistemi ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018 e UNI EN 16636:2015.

In particolare, la UNI EN 16636 è lo standard di riferimento europeo per l'esecuzione dei servizi di disinfestazione, che entra nel merito delle procedure operative e della reportistica prodotta durante i servizi, al fine di mettere in gioco sempre maggiori competenze e le migliori pratiche gestionali ascrivibili all'Integrated Pest Management (IPM).

Queste certificazioni dimostrano un impegno costante dell'azienda nel promuovere la qualità, il controllo e il continuo miglioramento del proprio lavoro. Ogni giorno SIVA lavora per garantire eccellenza nelle soluzioni progettuali facendo uso, in tutte le fasi di realizzazione dei servizi, delle migliori tecnologie disponibili, al fine di minimizzare l'impatto ambientale, i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, fornendo al cliente tutte le raccomandazioni utili per meglio gestire le proprie strutture al fine di prevenire lo sviluppo degli infestanti.

