

SOCIETA' AGRICOLA COLLINE SENESI SRL	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (REG. 1069/09/CE – REG. 142/2011/UE)	
TITOLO:	NORME DI BUONA PRATICA IGIENICA	Sez. 06 Data: 28.11.2018 Rev. 01

L'adozione di norme di buona pratica igienica e di buone pratiche di lavorazione rappresenta l'elemento portante di tutti i sistemi di qualità o sicurezza, senza il quale qualsiasi programma di gestione è destinato al fallimento.

AMBIENTI

Gli ambienti dedicati alla produzione di biogas presso l'impianto

- sono stati progettati e disposti in modo da fornire adeguata protezione alle materie prime in ingresso e al digestato in uscita;
- sono costruiti in modo da facilitare la manutenzione e le operazioni di pulizia L'impianto viene mantenuto in condizioni richieste dall'igiene mediante
- operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia dei locali
- aerazione naturale per mezzo di finestre, o artificiale per mezzo di canali di distribuzione dell'aria;
- illuminazione naturale o artificiale. Tali ambienti dispongono, altresì, di:
- un numero sufficiente di spogliatoi, lavabi, docce e servizi igienici dotati di pareti e pavimenti di materiale impermeabile facile da lavare e disinfettare;
- gli spogliatoi sono dotati di armadietti individuali lavabili, disinfettabili.

IMPIANTI

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature sono:

- mantenuti in buono stato
- puliti seguendo le norme del buon padre di famiglia
- installati e disposti in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante.

PERSONALE

Il personale addetto alla conduzione dell'impianto non entra in contatto con materia prima in ingresso o con digestato in uscita e comunque:

- indossa idoneo abbigliamento;
- effettua il lavaggio delle mani ad ogni potenziale contaminazione delle stesse;
- viene incoraggiato a mantenere uno standard elevato di pulizia personale, ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, a mantenere in ordine e pulito il proprio posto di lavoro ed il proprio armadietto ed a fare un uso corretto dei servizi collettivi;
- non è autorizzato a compiere operazioni di propria iniziativa che esulino dalla ordinaria conduzione dell'impianto.

Il personale, deve comunque operare conformemente al Documento di Valutazione Rischi presente in impianto.

SOCIETA' AGRICOLA COLLINE SENESI SRL	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (REG. 1069/09/CE – REG. 142/2011/UE)	
TITOLO:	NORME DI BUONA PRATICA IGIENICA	Sez. 06 Data: 28.11.2018 Rev. 01

PROTEZIONE DALLE INFESTAZIONI

Nello stabilimento sono in atto efficaci mezzi di prevenzione e lotta contro i roditori. Vengono infatti effettuate attività di derattizzazione tramite stazioni fisse protette od altri presidi sanitari autorizzati.

Per tali attività di protezione degli infestanti si fa ricorso a una ditta esterna specializzata ed autorizzata.

SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici comprendono gli spogliatoi, i gabinetti ed i lavabi per il lavaggio delle mani e doccia.

I lavabi sono dotati di acqua calda e fredda, rubinetto miscelatore azionabile senza l'uso delle mani e la necessaria dotazione di sapone liquido e di disinfettante.

Per l'asciugatura delle mani è per ora previsto l'impiego di salviette di carta monouso. Gli spogliatoi sono forniti di armadietti metallici, con chiusura a chiave.

E' previsto un servizio di pronto soccorso comprendente l'occorrente per medicazioni di primo intervento.

PULIZIA E DISINFEZIONE

Per la pulizia degli ambienti non è stata adottata apposita linea di prodotti a norma HACCP, poiché non ritenuta necessaria. La pulizia degli ambienti viene effettuata e garantita regolarmente.

GESTIONE RIFIUTI

Di seguito si riporta l'elenco dei rifiuti prodotti in impianto:

- 150202: materiali filtranti (inclusi filtri dell'olio non specificati altrimenti), stracci e indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose;
- 13.02.05: oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati;
- 15.01.06: imballaggi in materiali misti;
- 16.01.07: filtri dell'olio;

I suddetti rifiuti vengono opportunamente gestiti secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed il loro smaltimento/recupero è affidato a ditta specializzata e in possesso dei requisiti di idoneità.