IL NOSTRO FUTURO È AL SICURO

Offriamo ogni giorno un'alimentazione sana e certificata.
I più piccoli meritano il nostro impegno più grande.

FELSINEA
RISTORAZIONE

CHI SIAMO

Felsinea Ristorazione è da oltre quarant'anni nel settore della Ristorazione Collettiva mantenendo ben saldi valori cardine quali: **professionalità, affidabilità, qualità, efficienza, cultura del servizio e soddisfazione del Cliente** attraverso un corretto rapporto di partnership e di costante dialogo con l'utente finale.

VISION

"**Essere tra le prime dieci aziende italiane di ristorazione ed esprimere, con orgoglio, qualità e servizio**".

Felsinea Ristorazione ha sviluppato un'esperienza ed una conoscenza che le consentono di proporre ogni tipologia di servizio e di affrontare qualsiasi problematica offrendo soluzioni mirate e personalizzate ai propri clienti con lo scopo di perfezionare sempre di più le proprie competenze.

MISSION

"**Felsinea Ristorazione fornisce servizi atti a valorizzare e migliorare la vita delle persone. Salute, Benessere e Ambiente pongono l'uomo al centro delle nostre attività**".

Per noi la ristorazione non è solo buona cucina, ma è un mix di ingredienti tecnici ed organizzativi che aggiungono al servizio prestato un sistema di approvvigionamento che offre garanzie sulla qualità delle materie prime ed un' accurata igiene e attenzione per l'ambiente.

I CENTRI ESTIVI 2021 CON FELSINEA RISTORAZIONE

In questi mesi caratterizzati dalla paura e dall'incertezza, abbiamo dedicato il nostro tempo allo studio di un **PROGETTO ALIMENTARE SICURO**, un'offerta dedicata ai più piccoli, incentrata sul ritorno ad una normalità fatta di massime attenzioni e sicurezze.

Per i centri estivi 2021 abbiamo declinato una gamma di **servizi di ristorazione** che partono da **un'offerta «STANDARD»**, fino alla composizione di un pacchetto **totalmente «COVID-FREE».**

PASTI PREPARATI DA **ADDETTI SANI**, SOTTOPOSTI **A TEST SIEROLOGICI** CHE NE ATTESTINO LO STATO DI SALUTE.

AUTISTA TRASPORTATORE SANO, SOTTOPOSTO ANCH'ESSO AL **TEST SIEROLOGICO.**

POSATE, BICCHIERI, TOVAGLIOLO, PANE E CONDIMENTI, TUTTI **MONOUSO-USA E GETTA**.

CASSE TERMICHE DEDICATE E SANIFICATE **OGNI GIORNO.**

SANIFICAZIONE GIORNALIERA DELLA CUCINA CENTRALIZZATA DEDICATA ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI.

PASTI TRASPORTATI DALLO **STESSO VETTORE TUTTI I GIORNI**, VETTORE **SANIFICATO OGNI GIORNO**.

PASTI COMPLETI DI P/S/C/F/P/A E **CONFEZIONATI IN MONOPORZIONE ED IN MATERIALE "PLASTIC FREE"**.

MENÙ CARATTERIZZATO DA MATERIE PRIME VOLTE ALL' **INNALZAMENTO DELLE DIFESE IMMUNITARIE**.

CONFEZIONE PERSONALE PER OGNI BIMBO DI **GEL DISINFETTANTE MONOUSO PER LE MANI**.

GESTIONE DELLE **ATTREZZATURE MONOUSO**, STIVATE IN MODO ESCLUSIVO.

Questo il servizio esclusivo pensato da Felsinea Ristorazione **per tornare a vivere in modo sicuro l'ambiente scolastico e dell'infanzia**.

Servizi che nascono dalla consapevolezza di chi, come noi, non ha mai smesso di cucinare in questo periodo, rimanendo aperti per ospedali e case di cura, avendo così avuto modo di studiare il tema, consentendoci la visione di un servizio mirato sul Covid-19.

COSA C'È DIETRO OGNI PASTO...

FORMAZIONE

Lo scopo principale della nostra organizzazione è quello di creare, ogni giorno, delle **buone abitudini** per una sana e corretta alimentazione.

SICUREZZA

Attraverso il riconoscimento di numerose certificazioni in ambito di Qualità Sicurezza e Ambiente, possiamo garantire altissimi livelli qualitativi.

ATTENZIONE

L'attenzione al dettaglio è la nostra prima qualità: il benessere, la sicurezza e l'educazione Alimentare sono per noi elementi fondamentali per una **corretta e serena crescita** che passa anche attraverso il gusto.

EQUILIBRIO

I nostri menù seguono ogni giorno un bilanciamento equilibrato di tutti gli elementi che li compongono, per garantire sempre maggior varietà. Questo è la base per un' alimentazione corretta, sana e sostenibile..

QUALITÁ

La qualità è quello a cui teniamo di più: la qualità del cibo che vi serviamo, la qualità del servizio che vi offriamo e la qualità della vita delle persone che mangiano con noi.

INFORMAZIONE

Riteniamo necessaria la costante comunicazione con l'utente, attraverso differenti mezzi e sistemi informativi, come elemento primario di informazione e conoscenza alimentare.

LE FASI DEL SERVIZIO

PREPARAZIONE

La preparazione giornaliera dei pasti e di eventuali diete speciali in legame Fresco- Caldo avviene presso i nostri centri di produzione di Calderara di Reno, Parma e Cento, sulla base di una prenotazione effettuata il giorno precedente mediante appositi moduli e\o online.

CONFEZIONAMENTO

All'interno dei centri di produzione vengono confezionati i pasti in multiporzione e le diete speciali in monoporzione, in appositi contenitori.

TRASPORTO

Il trasporto e la consegna giornaliera dei contenitori presso il Vostro Centro Estivo è l'ultima fase del servizio. I pasti vengono veicolati all'interno di appositi imballi termici e automezzi coibentati a norma delle vigenti Leggi e delle vigenti normative sanitarie in materia.

LA GESTIONE DEGLI ORDINI

La gestione ordini avviene sia tramite prenotazione web attraverso portali dedicati o applicazioni, che tramite le impiegate addette alla ricezione ordini secondo gli orari prestabiliti.

La prenotazione tramite web può avvenire all'interno del portale Felsinea e\o direttamente sulla app dedicata alla prenotazione online dove è possibile entrare con il proprio profilo utente ed avere una panoramica dei menù e delle scelte settimanali offerta da Felsinea.

Al contempo, all'interno del proprio profilo, è possibile individuare i pasti ordinati e quindi consumati durante l'arco di tempo prestabilito. In questo modo l'utente può tenere sotto controllo la propria dieta settimanale o quella del proprio figlio\a avendo la possibilità di controllare in qualsiasi momento la quantità, le tipologie e la varietà di cibi consumati.

I NOSRI CENTRI DI COTTURA

Abbiamo 4 Cucine Centralizzate in Emilia Romagna e Veneto , situate a:

CALDERARA DI RENO
CENTO
PARMA
PONZANO

Completamente rinnovati grazie all'introduzione di tecnologie innovative e di personale altamente qualificato, offrono oggi la fornitura di pasti veicolati su buona parte del territorio adiacente. La nostra è una struttura ed un organizzazione tecnologicamente evoluta ed attenta al rispetto dei requisiti di Igiene, Sicurezza e Salubrità degli Ambienti, degli Addetti alla Produzione e non per ultimo degli Alimenti in essi conservati, lavorati e confezionati, nel pieno rispetto delle normative vigenti, dell'ambiente, della qualità e della Sicurezza Alimentare. Le strutture sono dotate di Autorizzazione Sanitaria rilasciata dal rispettivo comune e AUSL di pertinenza ed è certificata secondo le norme ISO 9001:2015, HACCP UNI 10854/1999 e ISO 14001/2015.

LA PROCEDURA DI RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Per adempiere alle prescrizioni comunitarie di cui al Regolamento CE n. 178/2002 in merito alla rintracciabilità dei prodotti alimentari (articolo 18), Felsinea Ristorazione s.r.l. ha predisposto una procedura con lo scopo di descrivere le modalità utilizzate.
In tale ambito si è tenuto conto delle "Linee guida per la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" approvate con Accordo della Conferenza Stato-Regioni del 28/07/2005. Pertanto lo scopo della procedura è quello di definire le modalità che consentono di:

- Individuare i fornitori dei prodotti alimentari in ingresso (rintracciabilità a monte) come da comma 2 dell'art. 18 del Regolamento;
- Individuare le imprese alle quali sono stati forniti i prodotti alimentari in uscita (rintracciabilità a valle) come da comma 2
e 3 dell'art. 18 del Regolamento;
- Mettere a disposizione delle ULSS territorialmente di competenza le informazioni di cui ai punti precedenti come definito ai comma 2 e 3 dell'art. 18 del regolamento.

CONTENITORI PER PASTI CALDI

Vengono utilizzati idonei contenitori per il trasporto dei pasti che conservano la temperatura dei cibi caldi superiore a +65°C. tali contenitori sono coibentati ed hanno la possibilità di essere collegati presso il punto di consegna con appositi cavetti elettrici per il mantenimento costante della temperatura.

CONTENITORI PER PASTI FREDDI

Vengono utilizzati idonei contenitori per il trasporto dei pasti che conservano la temperatura dei cibi caldi superiore a +65°C. tali contenitori sono coibentati ed hanno la possibilità di essere collegati presso il punto di consegna con appositi cavetti elettrici per il mantenimento costante della temperatura.

MEZZI DI TRASORTO

Il trasporto dei pasti avverrà nel pieno rispetto delle vigenti normative e disposizioni di legge, utilizzando automezzi coibentati, dotati di pareti interne realizzate in materiale resistente alla corrosione, perfettamente lisce, di facile pulizia e rispondenti ai requisiti richiesti e previsti dalla normativa in vigore. gli automezzi sono soggetti e obbligati al rispetto delle norme generali di igiene, in modo tale da assicurare agli alimenti un'adeguata protezione.

IL SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

Felsinea Ristorazione ha al suo interno il servizio di **Assistenza clienti** a cura del **TEAM DI DIETISTE** che opera in ognuna delle cucine centralizzate.
La reperibilità è garantita ogni giorno dal lunedì al venerdì.

Le dietiste possono essere contattate per qualsiasi tipologia di problema e\o consiglio, sono a completa disposizione dei clienti con il fine di accogliere ogni esigenza e problematica trovando ogni volta la soluzione ottimale.

Motivi più frequenti di contatto:

- Segnalazioni relative al menù in vigore;
- Gestione delle diete speciali;
- Comunicazione relative agli orari di consegna;
- Segnalazioni rilevate in riferimento al servizio;
- Segnalazioni in merito a malattie e\o pasti speciali;
- Altre ed eventuali.

LE NOSTRE DIETISTE

CU.CE. CALDERARA
MARZIA TARABUSI

marzia.tarabusi
@felsinea.it

CU.CE. CENTO
SILVIA PALAZZI

silvia.palazzi
@felsinea.it

I MENÙ

QUALITÀ, VARIETÀ, TRADIZIONE

Il menù è l'elemento portante della nostra attività di ristorazione, e ci vede costantemente alla ricerca di equilibrate soluzioni nutrizionali.
L'obiettivo è la creazione di un **menù bilanciato** nel rispetto dei criteri nutrizionali che ne costituiscono le basi, personalizzando di volta in volta le proposte in base alle necessità degli utenti: età, territorialità, intolleranze alimentari, movimento ecc..
Ciò risulta possibile anche attraverso l'utilizzo delle linee guida della Dieta Mediterranea nella pianificazione dei nostri menù settimanali e mensili.

I menù vengono formulati e progettati dal Gruppo di dietiste e convalidati insieme al consulto e approvazione dell'**AUSL di Bologna**. I documenti principali che sono alla base della creazione dei menù sono: le linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana cura dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione); i Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana (LARN) a cura della SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana).

Il principio di creazione dei menù si basa sulla rotazione settimanale di tutti gli elementi che compongono i primi i secondi e i contorni, il risultato che si ottiene è la garanzia della varietà delle proposte gastronomiche e della stagionalità dei prodotti per un ciclo di otto settimane senza ripetizioni. E' stato rilevato come l'educazione alimentare applicata già a bambini e ragazzi in età adolescenziale sia necessaria per le abitudini di consumo che nel tempo vengono a consolidarsi nella mente di ognuno di noi.
Abituare ognuno dei nostri utenti ad una corretta e sana alimentazione è uno degli scopi principali della nostra azienda che vede all'interno della Ristorazione Collettiva il primo momento educativo e di crescita culturale in ambito alimentare.

Risulta di fondamentale importanza sottolineare la disponibilità da parte di Felsinea Ristorazione nel ricevere qualsiasi tipologia di feedback per poter confermare e\o modificare i menù proposti, a seguito di particolari richieste degli utenti e per meglio soddisfare le loro aspettative, in accordo e in previa approvazione della AUSL di Bologna.

I menù che verranno proposti saranno elaborati tenendo in considerazione anche le seguenti indicazioni:

- **L'utilizzo di derrate di prima qualità** scelte scrupolosamente da Felsinea Ristorazione in base a ricerche, analisi e controlli su tutti i fornitori svolte semestralmente;
- Presenza di ricette gastronomiche riconducibili alle **tradizioni del luogo**;
- **Presenza di prodotti BIO**: prodotti biologici ad alta digeribilità (es: succhi di frutta, yogurt, biscotti ecc..).

ALZIAMO LE DIFESE IMMUNITARIE! UN MENÚ AD HOC

Nel menù saranno presenti in maniera preponderante tutti i cibi che rafforzano maggiormente le difese immunitarie come spremuta d'arancia, frutta secca, banane e cioccolato fondente per i più grandi per la merenda; mentre per gli ortaggi saranno spesso presenti cipolla, aglio (come insaporitore), broccoli e pomodorini

SÌ.MEDITERRANEO: PERCORSI DI SALUTE E BENESSERE

Sì.mediterraneo è un progetto di educazione alimentare sviluppato dal **Gruppo Barilla**, condiviso ed utilizzato dai suoi partner tra cui Felsinea Ristorazione.
Gli obiettivi principali del progetto sono:

- Accrescere la consapevolezza dei benefici della dieta mediterranea e la relazione tra scelte alimentari e impatti ambientali;
- Migliorare le abitudini alimentari degli utenti attraverso attività di promozione del modello e un'offerta di cibi più ampia, varia e coerente con i principi nutrizionali proposti;
- creazione di un menù sostenibile da un punto di vista ambientale ed equilibrato da un punto di vista nutrizionale

MANGIA BENE E SOSTENIBILE

Banco Alimentare

Scegliere il servizio di Felsinea Ristorazione vuole dire diventare direttamente partner di un progetto più grande a sostegno della natura e di una ristorazione sostenibile.

Felsinea Ristorazione sostiene l'uso razionale delle risorse energetiche e dell'acqua, la riduzione della produzione di rifiuti e l'eliminazione degli sprechi di cibo.

Per questo motivo è partner ufficiale del Banco Alimentare con il quale ormai da anni è in corso una stretta collaborazione. **Felsinea Ristorazione si propone come supporto per applicare il progetto Siticibo di Fondazione Banco Alimentare** per le eccedenze alimentari sviluppate nell'ordinaria attività della ristorazione organizzata.

LE GRAMMATURE

PRIMI PIATTI	GR.NIDO	GR. PRIMARIA	GR. SECONDARIA
Pasta di semola	40/50	70/80	90
Pasatina in brodo/orzo	10/20	40/45	50
Riso	40/50	70/80	90
Gnocchi di patate	100/130	180	250
Pizza base	60/80	100/130	150/180
Cous Cous	40	70	70
Passatelli	35/45	70/75	80/90
SECONDI PIATTI	**GR.NIDO**	**GR. PRIMARIA**	**GR. SECONDARIA**
Fettine	50	80	110
Spezzatini	50	80	110
Arrosto di coniglio	50	80	110
Svizzera di manzo	50	80	110
Polpettine di manzo alla pizzaiola	50	80	110
Polpettone	45	65	75
Pesce	60	100	120
Prosciutto cotto	30	50	50
Prosciutto crudo	30	50	50
Formaggi freschi	50	70	90
Formaggi stagionati	40	60	80
Polpettine di verdura	10	35	35
Crocchette	10	35	35
Tortini/sformati	10	35	35
Uovo	10	35	35
CONTORNI	**GR.NIDO**	**GR. PRIMARIA**	**GR. SECONDARIA**
Verdure crude (insalata/insalata mista)	20	35	50
Pomodori insalata	40	80	100
Carote julienne	50	90	100
Pinzimonio filanger	90	120	200
Verdure cotte	80	120	120
Legumi		120	150
Patate	90	150	200
Purè di patate	80	130	140
CONDIMENTI	**GR.NIDO**	**GR. PRIMARIA**	**GR. SECONDARIA**
Sughi vegetali	70	80/110	80/110
Sughi per ragù	30	40	40

LE DIETE

Da sempre l'attenzione e l'impegno nella cura delle diete è uno dei punti focali di Felsinea Ristorazione. Ogni giorno esse vengono preparate sulla base delle esigenze alimentari legate ad allergie e\o intolleranze alimentari o per esigenze etico-religiose.

La filosofia principale dell'azienda vede sempre al centro le esigenze del cliente, avendo sempre come obiettivo ultimo "la valorizzazione della pausa pranzo attraverso la progettazione e la realizzazione di momenti, atmosfere e sapori per tutti i gusti". **Le diete per bambini da noi predisposte su richiesta sono**:

1. DIETE SPECIALI

Per intolleranze, allergie o patologie alimentari. E' richiesta la consegna del certificato medico.

LA NOSTRA CUCINA PER CELIACI

Nel corso degli anni, Felsinea Ristorazione ha modificato e sviluppato le proprie attività di produzione con l'obiettivo di produrre pasti ad hoc per gli utenti affetti da celiachia. Dopo un' attenta ed accurata selezione di fornitori specializzati nella produzione di prodotti per celiaci, oggi è possibile servire una simile varietà di prodotti e di menù per soddisfare a pieno le esigenze di ogni particolare dieta.

2. DIETE IN BANCO

Per problemi gastrointestinali in via di risoluzione o disordini alimentari momentanei.
Può essere somministrata per non più di tre giorni consecutivi a seguito di autocertificazioni fatte pervenire a scuola. **Composizione menù a scelta tra:**

- Pasta/Riso all'olio extravergine di oliva e parmigiano;
- Petto di Pollo/Tacchino/Pesce magro ai ferri/Parmigiano Reggiano/Prosciutto Crudo;
- Patate e/o carote lessate;
- Banana e/o mela.

3. DIETE «ETICO - RELIGIOSO»

Per queste categorie di diete sono stati definiti differenti menù in base alle specifiche esigenze dell'utente:

- menù completamente privo di carne suina e suoi derivati;
- menù privo totalmente di ogni tipologia di carne: la composizione del piatto avviene mediante l'introduzione di proteine ugualmente "nobili" contenute in formaggi, pesce e legumi.

MASSIMA SICUREZZA ALIMENTARE nella preparazione delle diete speciali poiché in ognuna delle cucina all'interno delle quali vengono preparati i pasti veicolati è **predisposta una zona dedicata alla sola produzioni di tali diete**; tale area è fornita di attrezzature, utensili e materiale isolato ed è utilizzata da solo personale dedicato. Il personale addetto alla preparazione delle diete speciali è sottoposto a corsi di **formazione** e di **aggiornamento** concernenti le procedure/istruzioni da seguire per la preparazione dei pasti e in aggiunta le regole generali in termini di igiene e sicurezza alimentare e dei rischi derivanti da una non corretta osservanza di tali linee guida.

CI SONO VALORI CHE ISPIRANO IL NOSTRO LAVORO

**"La qualità è quello a cui teniamo di più: la qualità delle materie prime che scegliamo e la qualità del cibo che vi serviamo.
La qualità del servizio che vi forniamo e dell'ambiente in cui lo consumate.
Ma soprattutto la qualità della vita delle persone che mangiano con noi".**

APPROVVIGIONAMENTI

Il servizio di acquisizioni di Felsinea Ristorazione è centralizzato, gli approvvigionamenti sono coordinati dalla sede centrale dalla Direzione Acquisti, mentre a livello operativo e puntuale operano nostri funzionari che si occupano di individuare aziende di importanza nazionale, regionale e locale che possiedono la necessaria affidabilità qualitativa e funzionale.
In conseguenza a tutto ciò si attua una gestione personalizzata degli approvvigionamenti.

Estrema attenzione è rivolta quindi al fornitore ed al prodotto venduto;
i prodotti selezionati sono di prima qualità e approvvigionati sul mercato italiano, fiore all'occhiello dei nostri acquisti sono marchi noti e che ritroviamo nelle dispense delle famiglie italiane.

PRODOTTI A KM 0

Felsinea Ristorazione ha adottato da tempo una nuova filosofia di approvvigionamento, con l'intento primario di valorizzare i prodotti del territorio rispettandone la stagionalità. Acquistare alimenti "a filiera corta" è ormai abbastanza diffuso, soprattutto nelle zone a forte produzione agricola e per particolari prodotti come la frutta e la verdura. Infatti i prodotti vegetali "locali" raccolti al momento giusto e subito messi in commercio, garantiscono una maggior freschezza e migliori caratteristiche organolettiche grazie al breve tempo di trasporto.

L'acquisto a Km0 seppur maggiormente diffuso tra i singoli consumatori e i "gruppi d'acquisto", è diventato per Felsinea Ristorazione un elemento distintivo della nostra operatività. Per soddisfare i volumi necessari nelle nostre mense dobbiamo concentrare gli acquisti su prodotti reperibili con facilità e nelle giuste quantità. Pertanto ci concentreremo a reperire alcuni dei panificati freschi e dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo i dettami dell'acquisto a Km0 ed ove possibile prodotti secchi da produttori locali.

I NOSTRI OBIETTIVI

1. Utilizzare derrate alimentari prodotte, confezionate e trasportate nel rispetto di tutte le norme igienico sanitarie e di sicurezza alimentare, come accertato e certificato dall'ufficio Qualità Sicurezza e Ambiente e dagli enti di certificazione esterni.

2. Utilizzare derrate alimentari tracciabili, prodotti rigorosamente selezionati e di vasta gamma.

3. Studiare, ricercare e scegliere ogni giorno i prodotti migliori e meglio apprezzati dai bambini.

SISTEMA QUALITÀ E CERTIFICAZIONE

La gestione della qualità può essere riassunta dall'insieme delle attività di conduzione aziendale che definiscono la politica per la qualità, fissandone gli obiettivi e le responsabilità, con mezzi quali la pianificazione, il controllo, l'assicurazione ed il miglioramento.

Felsinea Ristorazione ha introdotto nelle proprie realtà gestionali il "**Progetto Qualità**", basato sul sistema di autocontrollo ispirato ai principi dell'HACCP (Hazard Analysys Critical Control Points) secondo la normativa CEE 93/43 che ha portato all'elaborazione di uno specifico manuale. Le procedure del nostro sistema di qualità seguono la logica del continuo miglioramento del servizio offerto tramite:
controlli, valutazioni, procedure, certificazioni.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

UNI EN ISO 9001:2015
Certificazione del Sistema di Gestione Qualità, Sicurezza e Tracciabilità.

L'obiettivo di un sistema qualità ISO 9001 è quello di assicurare che il servizio fornito dall'azienda sia conforme ai requisiti specificati. I requisiti specificati sono definiti dalla norma come le aspettative esplicite ed implicite del cliente, in un'ottica di miglioramento continuo, per aumentare la fiducia dei clienti nei servizi forniti dall'azienda, anche tra partner commerciali e nella scelta dei fornitori

ISO 14000:2004
Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale

La certificazione del Sistema di Gestione Ambientale è volta a realizzare un'analisi ambientale, cioè raggiungere un'approfondita conoscenza degli aspetti ambientali (emissioni, risorse) che un'organizzazione deve effettivamente gestire, capire il quadro legislativo e le prescrizioni applicabili all'azienda e valutare la significatività degli impatti. Lo scopo è migliorare in modo continuativo il proprio sistema di gestione ambientale in modo da migliorare, in senso globale, la propria prestazione ambientale.

UNI EN ISO 22005:2008
Certificazione del Sistema di Rintracciabilità

Questa certificazione specifica i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare in cui un'organizzazione della filiera alimentare necessita di dimostrare la propria capacità di controllo dei pericoli sulla sicurezza alimentare in modo da assicurare che gli alimenti siano sicuri al momento del consumo umano

ISO 22000:2005
Certificazione del Sistema della Sicurezza Alimentare

Un sistema di rintracciabilità deve essere in grado di documentare la storia di un prodotto e/o individuarlo/collocarlo nella filiera alimentare. La norma contribuisce a identificare le cause di non conformità, permette di limitare gli effetti negativi di una materia prima o di un prodotto difettosi, permette di gestire meglio l'eventuale ritiro e/o richiamo di un prodotto. Gli elementi tracciati durante un audit sono: fornitori di materie prime, elenco fornitori, elenco materie prime, documenti di trasporto, lotto e date di scadenza. Centro di produzione pasti: menù, ricette, documenti di produzione, elenco clienti, elenco trasportatori.

BS OHSAS 1800:2007
Sistema di gestione per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro

Rappresenta uno strumento organizzativo che consente di gestire in modo organico e sistematico la sicurezza dei lavoratori senza sconvolgere la struttura organizzativa aziendale.

FELSINEA
RISTORAZIONE