



HACCP in cloud modalità autonoma

1. L'impresa **fa richiesta di personali credenziali di accesso** comunicando i dati necessari, attraverso il sito o altro.
2. L'impresa **inserisce le proprie informazioni** ed elabora il Programma di autocontrollo "Manuale di corretta prassi igienica" e contestualmente il sistema in automatico **elabora le seguenti schede di autocontrollo alimentare**, che devono essere redatte giornalmente:
 - Scheda elenco fornitori;
 - Scheda elenco clienti;
 - Procedura MOCA (Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti);
 - Controllo Strutture Frigorifere;
 - Registrazione delle operazioni di pulizia
 - Registrazione pulizie straordinarie
 - Registrazione verifica macchina del ghiaccio
 - Registrazione abbattimento della temperatura
 - Elenco prodotti per la pulizia
 - Monitoraggio infestanti
 - Registrazione ricevimento merci
 - Taratura strumenti di misurazione
 - Registrazione non conformità
 - Smaltimento derrate
 - Scheda prodotti non conformi (respinti)
 - Registrazione validazione della cottura
 - Verifica diagrammi di flusso
 - Analisi (Rapporti di prova)
 - Registro campionamenti
 - Scheda creazioni lotto
3. L'impresa attraverso le personali **credenziali di accesso** alla piattaforma, **visiona e fa visionare** a chi di competenza, il **manuale di autocontrollo** e le **relative schede che implementa interattivamente** il responsabile dell'autocontrollo, attraverso **smartphone, tablet, pc**.
4. L'impresa può creare le **password ai lavoratori** aziendali incaricati alla gestione delle schede, specialmente se sono presenti delle succursali, **lasciando tracciabilità delle compilazioni**. Il tutto è visibile in qualsiasi momento dai vertici aziendali.
5. Il sistema in automatico genera degli **alert** presenti nell'apposita funzione "avvisi" e li invia periodicamente attraverso e-mail, relativamente alle seguenti **scadenze o mancanze**:
 - compilazione delle varie schede di autocontrollo;
 - Attestati di formazione per operatore alimentarista (ex libretto sanitario);
 - rapporti di prova campionamenti;
 - dichiarazione di conformità dei fornitori (HACCP);
 - documenti aziendali;
 - altro.

3. Archivio elettronico documenti sicurezza alimentare.
4. L'impresa riceverà la **Card interattiva Verifica HACCP**, personalizzata con proprio logo, per verificarne la regolarità, grazie ad un innovativo sistema tecnologico, mettendo a disposizione tutta la relativa documentazione, attraverso QR-code.
5. L'impresa riceverà il **Cartello interattivo verifica HACCP**. Esso si avvale del sistema **QR-code** per la memorizzazione automatica dei dati relativi alla documentazione di autocontrollo prevista dalla normativa Reg. (CE) 852/2004. Tutta la **documentazione è aggiornata in tempo reale ed è scaricabile da qualsiasi dispositivo elettronico**. In seguito alla scansione del QR-code, la persona autorizzata dal datore di lavoro può accedere ai documenti dell'impresa.

N.B. il costo non contiene eventuali spese di spedizione.