



Card interattiva verifica HACCP dotata di QR-code con gestione autonoma

La card, in formato plastificato tascabile, personalizzabile con logo dell'impresa, consente di dare evidenza in tempo reale, del sistema di autocontrollo alimentare implementato, fra cui: requisiti H.A.C.C.P. (manuale di autocontrollo), elenco fornitori, elenco clienti, schede di autocontrollo (scheda registrazione delle operazioni di pulizia, detergenza e sanificazione, scheda registrazione controllo strutture frigorifere, scheda monitoraggio roditori / insetti striscianti / insetti volanti, scheda monitoraggio infestanti e scheda interventi, schede smaltimento derrate scadute e/o avariate, scheda registrazione delle non conformità, registrazione verifica macchina del ghiaccio, scheda registrazione verifica abbattimento della temperatura, scheda ricevimento merce), analisi (tampone di superficie, tampone attrezzature, prelievo acque destinate al consumo umano, campionamenti), requisiti operatori alimentaristi.

Grazie ad un innovativo sistema tecnologico, mette a disposizione tutta la relativa documentazione in materia di autocontrollo alimentare, in formato digitale, a tutti gli stakeholder fra cui eventuali organi ispettivi, attraverso QR-code.

Inoltre, il prodotto contiene i seguenti servizi:

1. "HACCP in cloud in modalità autonoma"

- a) L'impresa fa richiesta di personali credenziali di accesso comunicando i dati necessari, attraverso il sito o altro.
- b) L'impresa inserisce le proprie informazioni ed elabora il manuale di autocontrollo. Contestualmente il sistema in automatico elabora le seguenti schede di autocontrollo alimentare:
 - Scheda elenco fornitori;
 - Scheda elenco clienti;
 - Procedura di controllo per utilizzatori di materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA);
 - Registrazione controllo Strutture Frigorifere;
 - Scheda monitoraggio infestanti e scheda interventi;
 - Schede smaltimento derrate scadute e/o avariate;
 - Scheda registrazione delle operazioni di pulizia, detergenza e sanificazione;
 - Scheda registrazione delle non conformità;
 - Scheda registrazione verifica macchina del ghiaccio;
 - Scheda registrazione verifica abbattimento della temperatura;
 - Scheda ricevimento merce;
 - Scheda creazione lotti.
- c) 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.
- d) 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.
- e) 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:
 - attestati di formazione per operatore alimentarista (ex libretto sanitario);
 - compilazione delle varie schede di autocontrollo;
 - rapporti di prova campionamenti;
 - dichiarazione di conformità dei fornitori (HACCP);
 - documenti aziendali;
 - altro.
- f) Archivio elettronico documenti sicurezza alimentare.

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