

- Sistema Qualità
- Controllo Qualità
- Workflow
- Business Intelligence
- Risorse Umane
- Ambiente, Sicurezza, HACCP
- Project Management
- Automotive

Next Steps

- Contattaci 0522-511416
- Richiedi maggiori informazioni
- Iscriviti ad un evento
- Demo on-line



Ultime News

- E' on-line il nuovo Sito Internet Blulink
- Blulink sul giornale Flash di Fiat Power Train
- Open House 2008.....
- Blulink - "Chisciotte e gli Invincibili" per "Medici per il Nepal"

[Tutte le News](#)



Home » Ambiente, Sicurezza, HACCP » Quarta® Sistema HACCP

Quarta® Sistema HACCP

L'utilizzo di Quarta nelle Industrie Alimentari è un valido supporto al fine di garantire i prodotti dal punto di vista del controllo e monitoraggio dell'igiene in ogni punto del processo produttivo nell'ottica del metodo fornito dalla HACCP.

Cos'è l'HACCP ?

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) è un metodo di autocontrollo igienico finalizzato a tutelare la salute del consumatore che viene recepito in Italia nel D.l.n.155/97, dove sono contenute le prescrizioni obbligatorie da osservare per le industrie alimentari.

I passi per l'applicazione della norma sono (in sintesi):

- Conduzione dell'analisi dei pericoli;
- Identificazione dei punti critici (CCP), ovvero dei punti del processo dove sono presenti i potenziali rischi e dove possono essere prevenuti e controllati;
- Definizione dei limiti di accettazione per ciascun CCP;
- Definizione del sistema di monitoraggio dei CCP;
- Definizione degli interventi in caso di non controllo dei CCP;
- Definizione di procedure per verificare l'efficacia del sistema HACCP;
- Definizione della documentazione di pianificazione e di registrazione dei principi e della loro applicazione.

IL SUPPORTO DI QUARTA® :

- Mappatura dei siti aziendali (per stabilire l'ubicazione dei CCP);
- Mappatura dei Processi (l'HACCP si applica lungo tutta la filiera di un prodotto alimentare, dalla preparazione al consumo, quindi nessun processo può essere escluso dall'analisi);
- Gestione dei controlli da effettuare nei processi (Piani di Controllo, Caratteristiche oggetto di controllo, Scadenziari);
- Gestione degli Strumenti utilizzati per il controllo (tracciabilità controlli, scadenziario, certificati, Etc.);
- Redazione, gestione Processi di Revisione e Rilascio del Manuale di Autocontrollo con i relativi allegati in osservanza dell'art. 3 D. L.vo;
- Manuali di Corretta prassi igienica;
- Definizione di una Matrice di Rischi e delle conseguenti misure di Prevenzione - Controllo;
- Gestione della Formazione, con Anagrafica Corsi, Gestione Competenze, verifica dell'Efficacia, Pianificazione;
- Pianificazione e Gestione di Audit, Visite Ispettive, Azioni Correttive e Preventive e loro Costificazione;
- "Riesame Periodico" dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza, in osservanza dell'art. 3 comma 2 p.to.

Materiale Collegato

- Download
- Richiesta Offerta
- Stampa
- Segnala ad un amico

Prodotti Collegati

- Quarta® Gestione Documentale
- Quarta® Workflow

