

gestione della sicurezza alimentare

Soluzione integrata per la gestione della sicurezza alimentare



L'obiettivo principale del sistema di gestione per la sicurezza alimentare (HACCP) è garantire la sicurezza degli alimenti in tutte le fasi della catena, dalla produzione primaria alla distribuzione. Tale aspetto risulta preponderante per le micro e piccole imprese, comportando però notevoli difficoltà organizzative ed economiche di realizzazione.

L'applicazione "Taletweb – HACCP", fornisce schemi e metodologie informatizzate semplici ma efficaci, divenendo il punto di riferimento per tutti gli operatori di settore e per tutti coloro (consulenti, liberi professionisti, imprenditori, etc.) che gestiscono un'attività in cui, tra le core activities, è previsto l'utilizzo di alimenti e bevande: bar, ristoranti, alberghi, campeggi, industrie alimentari, farmacie, etc.

FUNZIONALITA'

- Gestione informatizzata del sistema documentale e distribuzione controllata del manuale di autocontrollo, delle procedure di lavoro e della principale modulistica utilizzata
- Monitoraggio ed esecuzione delle principali registrazioni
- Gestione delle non conformità e delle azioni correttive e preventive
- Gestione informatizzata della formazione degli addetti impiegati
- Gestione delle manutenzioni degli strumenti di taratura di frigoriferi, congelatori, celle frigo
- Monitoraggio e aggiornamento dei principali cambiamenti normativi e di tutte le principali prescrizioni richieste dai Regolamenti CE 852, 853, 854 e 882/2004, costituenti il cosiddetto "pacchetto igiene" contenente requisiti, principi e norme di igiene generale P
- GFornitura di efficaci strumenti per l'implementazione, il controllo e il miglioramento del Sistema di gestione per la sicurezza alimentare (ISO 22001) e per la gestione della conformità agli standard BRC e IFS

VALORE AGGIUNTO

- Monitoraggio efficace e affidabile di tutte le prestazioni relative alla sicurezza dei prodotti
- Prevenzione dei rischi a cui possono essere potenzialmente esposti sia l'azienda che i consumatori
- Ottimizzazione delle risorse e dei processi aziendali
- Miglioramento della reputazione dell'impresa nei confronti della clientela
- Maggiori livelli di garanzia del rispetto delle leggi in vigore



SICUREZZA ALIMENTARE

SISTEMA DI GESTIONE
DELLA SICUREZZA ALIMENTARE



Migliora le prestazioni di sistema

Ottimizza la fidelizzazione dei clienti

Riduce i rischi

