

GESTIONE DELLA CATENA DEL FRESCO / FREDDO E CALDO PIATTAFORMA TO-MO (HACCP)



Gestione della catena del Fresco / Freddo e Caldo

La normativa (HACCP e UNI 10854 e la famiglia delle UNI 22000)

- L'individuazione di **punti di controllo critici** (CCP) per il rischio di interruzione della catena del fresco/ freddo e caldo;
- Il **monitoraggio e la gestione** dei **CCP** secondo quanto riportato nel Manuale HACCP;
- L'individuazione di opportuni indicatori (**temperatura, pH, tempo**);
- L'individuazione di **limiti critici** di intervento (**gestione delle allarmistiche**);
- L'individuazione di **livelli di sicurezza**;
- La definizione del **piano di interventi correttivi**.



Gestione della catena del Fresco / Freddo e Caldo

La situazione attuale

Questo tipo di incombenza richiede:

1. Personale **formato e abilitato**;
2. **Tempo** da dedicare all'attività;
3. **Attenzione** nella lettura e nella trascrizione delle misure;
4. Gestione della documentazione cartacea.

I rischi più frequenti sono:

1. **Errata** lettura e/o trascrizione;
2. Tenute dei registri **non conformi**;
3. **Ritardo** nell'intervento in caso di **NON** conformità;
4. **Impossibilità** di stabilire una corretta gestione della catena del fresco / freddo e caldo;
5. In alcuni rari casi la **non compilazione!**



SI RICORDA CHE
OLTRE ALLE SANZIONI
AMMINISTRATIVE
L'ERRATA GESTIONE
**PUÒ PORTARE
A CONTAMINAZIONI
ALIMENTARI.**

Gestione della catena del Fresco / Freddo e Caldo

con Total Monitoring di GH Solutions

1/2

Il Sistema di Gestione della piattaforma TO-MO permette di:

1. **Monitorare** costantemente **le temperature** di celle, frigoriferi e forni indipendentemente dalla presenza degli operatori e da quanto richiesto dalla valutazione del rischio;
2. **Segnalare** in tempo reale **l'interruzione** della catena del fresco/freddo e caldo;
3. **Classificare la segnalazione** (marginale, importante, critica) per definire l'azione da intraprendere (nessuna, utilizzo immediato delle derrate, scarto);
4. **Intervenire tempestivamente** a fronte della segnalazione;
5. Disporre delle **registrazioni** delle temperature;
6. **Non sottrarre tempo** all'operatore per il controllo e la registrazione;
7. Ottenere **misure certe**;
8. Operare in **completa integrazione** con il sistema HACCP aziendale;

Gestione della catena del Fresco / Freddo e Caldo

con **Total Monitoring** di *GH Solutions*

2/2

- 9. Informatizzare** le registrazioni;
- 10.** Verificare lo **stato di manutenzione** di celle e frigoriferi (tempo di ripristino della temperatura dopo l'apertura delle porte);
- 11.** Definire i **tempi massimi di apertura** delle porte senza che si superi la temperatura minima di garanzia della conservazione.

Questo consente di:

- 1. Limitare** al minimo gli **errori umani**;
- 2.** Individuare **immediatamente** le eventuali **non conformità**;
- 3.** Gestire azioni correttive, scadenze e documentazione in modo **puntuale**;
- 4. Semplificare** le procedure di autocontrollo.



Come usare To-Mo

Processo di attivazione

OCCORRE:

1
STEP

Installare
gli apparati
di monitoraggio

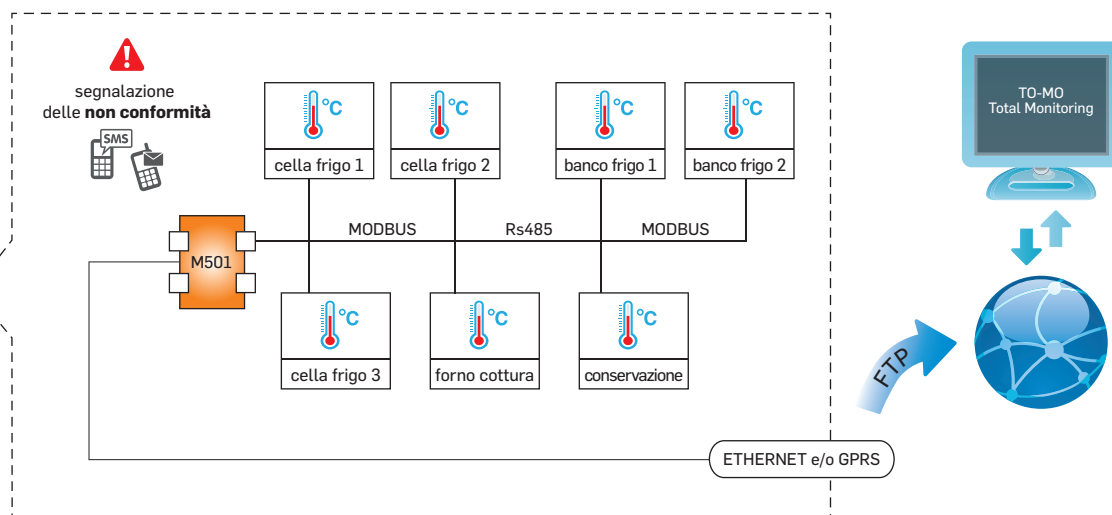
2
STEP

Effettuare
l'integrazione
delle procedure
HACCP

3
STEP

Iniziare
la gestione telematica
della catena FRESCO/
FREDDO e CALDO


Aziende
e piccole imprese
Company
and small business



IL SISTEMA
GENERA **ALERT**
IN CASO DI **NON**
CONFORMITÀ
CONSENTENDO
AGLI OPERATORI DI
ATTUARE LE **AZIONI**
CORRETTIVE
IN TEMPO REALE

Cosa offre **GH Solutions**

- **Fornitura** degli apparati e della piattaforma;
- **Assistenza** per l'integrazione del manuale HACCP;
- **Consulenza** per la determinazione delle procedure correttive;
- **Gestione** della documentazione cartacea.

