



Abbonamento annuale Supporto Imprese cloud 4.0 Consulenza HACCP Modalità autogestita

L'abbonamento Supporto Imprese cloud 4.0, supporta le imprese, i lavoratori e gli stakeholder, a muoversi correttamente all'interno del contesto legislativo e nel rispetto delle norme in materia di Igiene alimentare. Questo avviene attraverso la formazione e la sensibilizzazione delle figure che intervengono nei processi gestionali e organizzativi di imprese, quali: datori di lavoro, lavoratori, collaboratori e altre figure che hanno incarichi in materia di sicurezza alimentare. Le principali direttive in materia sono estrapolate e selezionate dal presente **regolamento (CE) N. 852/2004** che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, ponendo le basi principali a cui oggi facciamo riferimento e che ci apprestiamo ad osservare. Lo stesso, si occupa di affrontare l'aspetto relativo all'utilizzo di nuovi ed innovativi dispositivi interattivi, che hanno la funzione di semplificare, snellire e facilitare la gestione e il controllo della documentazione. Infatti, viene dichiarata legittima e a norma di legge, la digitalizzazione di tale documentazione, che può essere visionata e controllata dagli organi ispettivi in formato digitale. In quest'ottica ci si muove verso una digitalizzazione dei servizi che coinvolge una molteplicità settoriale e funzionale. Ciò preposto, diventa di fondamentale importanza implementare la gestione digitalizzata dei dati e il potenziamento delle tecnologie interne delle imprese, in accordo con quanto promosso dal Ministero dello Sviluppo Economico, il quale lancia un Piano Nazionale 4.0, che mira ad ottemperare alle necessità odierne di gestione aziendale attraverso l'utilizzo delle nuove tecnologie. Questa nuova concezione dell'industria, Factory 4.0, sta cambiando quella tradizionale, modificando i sistemi di funzionamento del mercato, vista non più solo come mero spazio lavorativo in cui confluisce un flusso di capitale monetario e umano, ma anche come spazio digitale, innovativo all'avanguardia, in cui è presente una formazione - informazione costante.

1. Il sistema

La proposta è quella di un **sistema Cloud**, in linea con i principi dell'Industria 4.0, che permetta la gestione della documentazione dell'impresa in modo integrato, automatico, funzionale e digitale. Inoltre, uno degli aspetti innovativi e rilevanti riguarda l'attiva, istantanea ed efficace interazione fra la direzione e i lavoratori, che grazie a un app collegata alla piattaforma supporto imprese, rende partecipe il lavoratore attraverso notifiche e direttive disposte dai vertici aziendali (datore di lavoro), in quanto favorisce tutte quelle procedure che vanno dalla compilazione delle procedure di pulizia interna, al controllo delle strutture frigorifere e del controllo dei fornitori e tutto ciò che bisogna gestire, sviluppato il tutto digitalmente, al quale il lavoratore risponde lasciandone tracciabilità informatica, comprovante l'implementazione di tutte quelle procedure necessarie al fine di dare evidenza di una corretta gestione non solo formale ma principalmente sostanziale. In questo modo l'impresa non solo ottempera agli obblighi normativi, ma riceve immediata evidenza delle non conformità riscontrate. Il servizio innovativo permette all'impresa di gestire gli aspetti fondamentali relativi alla sicurezza alimentare conforme al Regolamento CE 852/2004, interattivamente, favorendo la sua digitalizzazione, rendendola smart e proattiva, grazie anche ai dispositivi interattivi digitali supporto imprese Smart 4.0.

2. L'abbonamento Supporto Imprese cloud 4.0 è composto da:

Autocontrollo alimentare Consulenza HACCP

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:

3.

- 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
- Registrazione non conformità
- Smaltimento derrate
- Scheda prodotti non conformi (respinti)
- 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 più sedi operative, lasciando **tracciabilità delle compilazioni**. Il tutto è visibile in qualsiasi momento dai vertici aziendali.

4. Gestione interattiva avvisi e scadenze digitale

- Check-up e continuo monitoraggio sicurezza alimentare;

*Il sistema in automatico genera degli **allert** presenti nell'apposita funzione "avvisi" e li inviaperiodicamente 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;
- planimetria monitoraggio infestanti;
- altro.

5. Archivio elettronico documenti sicurezza alimentare.

3. Dispositivi digitali smart 4.0 Supporto Imprese

- **Smart Key:** chiave di accesso per attivare l'area digitale personalizzata supportoimprese 4.0 e poter usufruire dei servizi, in riferimento al tipo di abbonamento sottoscritto.

- **Card Impresa:** (tascabile formato carta di credito) contenente il profilo digitale aziendale, personalizzabile con logo, per verificarne la regolarità, mettendo a disposizione tutta la relativa documentazione sulla sicurezza alimentare, aggiornata in tempo reale, attraverso la scansione digitale del QR-CODE, nel rispetto del Regolamento CE 852/2004;

- **Cartello Impresa:** (in forex cm 30x40) contenente il profilo digitale aziendale, personalizzabile con logo, per verificarne la regolarità, 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. tutti i documenti generati automaticamente dalla piattaforma sono personalizzati con loghi aziendali.

Ad accettazione del contratto effettueremo una formazione globale sull'utilizzo del sistema cloud.

Inoltre, di seguito si riportano i servizi extra, obbligatori, in riferimento alle normative vigenti:

- **Menù & Libro Unico degli Ingredienti Allergeni:** In completa autonomia potrai creare e gestire il tuo menù digitale contenente il Libro unico degli ingredienti Allergeni e conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011. Per tutti i vostri clienti, con QR Code Accessibile da Tablet e Smartphone. **Importo €200,00 + IVA annui.**

- **Il DVRI (documento valutazione rischi incendi)** è obbligatorio per tutti i luoghi di lavoro dove sono presenti lavoratori. Importo €. 150,00 + IVA cadauno.