



HACCP

© 1999 - 2011 by CSF Sistemi

Revisione: 6.7.0

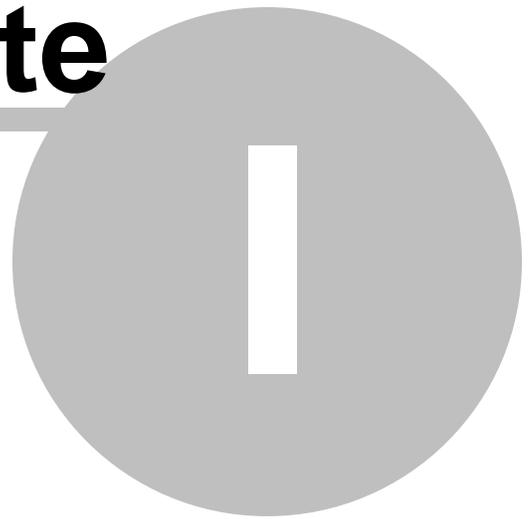


csf
sistemi

Indice dei contenuti

Prefazione	0
Parte I HACCP	4
1 Cos'e' l'Haccp.....	4
2 Menu' di servizio.....	5
3 Sistema.....	6
4 Haccp.....	7
Agenda	7
Punti Critici	8
Gestione Frigoriferi	10
Non Conformità	11
Documentazione	12
5 Barra di Stato.....	13
6 Funzionalita' varie.....	13
Ribbon	13
Ribbon Tab.....	14
Indice Analitico	0

Parte



1 HACCP

1.1 Cos'è l'Haccp

Il **Sistema F Platinum** presenta un modulo **HACCP**, *Hazard Analysis and Critical Control Points*, ossia un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di valutare e stimare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari.

L'**HACCP** è un metodo di autocontrollo igienico finalizzato a tutelare la salute del consumatore che mira dunque alla prevenzione, come comprensibile dalla stessa sigla HACCP, in italiano "analisi dei rischi - punti critici di controllo".

L'Italia ha recepito le normative europee (Dir.CEE n°43/93) a proposito e le ha rese operative emanando il **D.L.n.155/97**, che ha imposto una serie di prescrizioni per l'applicazione di tale metodologia di autocontrollo.

Il metodo parte dalla ricerca di tutti i pericoli che potrebbero insorgere sia durante le fasi produttive di un alimento, sia durante tutte le altre fasi successive come lo stoccaggio, il trasporto, la conservazione fino alla vendita al consumatore finale.

Ogni fase dovrà sottoporsi a una attenta analisi per poter individuare i possibili punti critici per l'igiene del prodotto, potendo intervenire adeguatamente.

Si sono definiti i punti critici per ogni filiera per poter permettere un efficace riscontro e garantire l'individuazione delle cause del problema.

Inoltre si sono standardizzate le procedure e i comportamenti da adottare e definire le attività ai fini del raggiungimento dell'obiettivo finale.

Si rivolge a tutti coloro che sono coinvolti nelle fasi successive alla produzione primaria di un alimento, ossia nella preparazione, nella trasformazione, nella fabbricazione, nel confezionamento, nel deposito, nel trasporto, nella distribuzione, nella manipolazione, nella vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore.

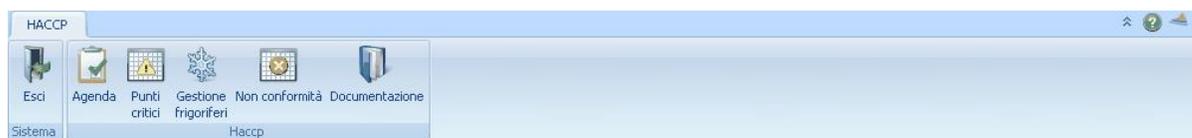
I **punti fondamentali** del sistema dell'HACCP, la cui applicazione nelle aziende alimentari è diretta a far sì che qualsivoglia alimento o prodotto farmaceutico non sia causa di danno alla salute del consumatore, sono identificabili in sette principi:

- Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio
- Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
- Definizione dei Limiti Critici (ossia quei valori che separano l'accettabilità dall'inaccettabilità)
- Definizione delle attività di monitoraggio
- Definizione delle azioni correttive
- Definizione delle attività di verifica

- Gestione della documentazione (riguardante le procedure di registrazione appropriate)

1.2 Menu' di servizio

La nuova versione del Sistema F Platinum, così come il modulo Fidelity Net, si avvicina all'utente, offrendo un menù di servizio arricchito di nuove funzionalità.



Barra dei menù

Sulla barra dei menù, in alto a destra, sono individuabili le tre icone che lo costituiscono:

 **Extend/Minimize the ribbon**

 **Help**

 **CSF**

- **Extend/Minimize the ribbon** permette di estendere o ridurre il ribbon del menù principale.

I menù a tendina della precedente versione sono stati sostituiti infatti con i [ribbon](#)^[13] introdotti dalla Microsoft con Office 2007, poiché in tal modo si unisce l'intuitività della *toolbar* al menù a tendina, unificando le due interfacce.

I tasti del ribbon facilitano l'accesso alle diverse funzionalità, grazie a una descrizione aggiuntiva e a una grafica di immediata comprensibilità.

Il ribbon dell'interfaccia in questione ha due [ribbon tab](#)^[14], ossia [Sistema](#)^[6] e [Haccp](#)^[7].



Ribbon base

I tasti di accesso alle funzioni sono divisi per funzionalità, facilitando l'individuazione degli stessi e l'operatività dell'utente.

- **Help** si rivela uno strumento essenziale per supportare l'attività dell'utente.

Tale funzionalità rende contestualmente disponibile una guida relativa alla sezione del programma in cui si sta operando.

- **CSF** si presenta quale ulteriore supporto all'utenza, agevolando i contatti con la casa produttrice e il personale addetto all'assistenza per il programma.

Il menù consente l'accesso a:

- *Sito di CSF*
- *Sito di Sistema F Platinum*
- *Email all'assistenza*
- *Link alla pagina dei contatti telefonici e fax*

1.3 Sistema

Il gruppo **Sistema** contiene le funzionalità per operare nell'interfaccia e in particolare nel ribbon di questa.



Esci permette di uscire dall'interfaccia in cui si trova l'utente e ritornare nell'interfaccia iniziale.

1.4 Haccp



Gruppo Haccp

In risposta alle normative europee e ai principi fondamentali imposti da queste per l'Haccp, il menù del **gruppo Haccp** racchiude funzionalità quali:

- [Agenda](#)⁷
- [Punti Critici](#)⁸
- [Gestione Frigoriferi](#)¹⁰
- [Non Conformità](#)¹¹
- [Documentazione](#)¹²

1.4.1 Agenda



**Gruppo
Agenda**

Il pannello **Agenda** è la maschera d'accesso del modulo HACCP, in quanto offre un'immediata sintesi delle attività di verifica svolte, fungendo per l'utente anche come utile promemoria.

L'agenda infatti indica il giorno corrente e la situazione del mese in merito alle verifiche dei punti critici:

- **Giallo:** verifica parziale
- **Verde:** verifica completa e priva di non conformità
- **Rosso:** presenza di non conformità

Agenda

april 2011

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
28	29	30	31 marzo	1 aprile	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30 aprile	1 maggio
2	3	4	5	6	7	8

Giorno selezionato: lunedì 04 aprile 2011

 Punti Critici **Da Verificare**
 Gestione Frigoriferi **Da Verificare**
 Non Conformità **Nessuna**

Agenda

Quanto reso dal colore, viene esplicitato nella parte sottostante al calendario, che permette di constatare non semplicemente la completezza o parzialità della verifica e la presenza o meno di non conformità registrate per quel dato giorno, ma anche di comprendere dove la verifica risulti parziale, potendo accedere al pannello con riscontri mancanti, cliccando sui pulsanti-icone relativi.

Il giorno selezionato nell'agenda sarà il giorno di default reso all'accesso dei pannelli [Punti Critici](#)^[8], [Gestione Frigoriferi](#)^[10] e [Non Conformità](#)^[11].

1.4.2 Punti Critici



**Punti
critici**

Il pannello **Punti Critici** permette la registrazione dell'effettuata verifica relativa al punto critico

in questione.

I punti critici possono essere modificati in base alle esigenze dell'utente per inserire voci più consone alla propria attività.

La rilevazione dei punti critici che comportano, per l'attività farmaceutica, la non conformità a quanto stabilito da legge verrà ampliata nel pannello [Non Conformità](#)¹¹⁾ con le annotazioni del caso.

Il pannello permette di selezionare la settimana d'interesse nella quale attuare la verifica e di intervenire in modo massivo per il giorno indicato con la selezione o deselegione.

Il giorno di default reso all'accesso del pannello è il medesimo selezionato nell'[Agenda](#)⁷⁾ d'accesso, altrimenti se non si è proceduto alla selezione corrisponde al giorno corrente.

Selezione la settimana: Settimana n.14 dal 04/04/2011 al 10/04/2011 Seleziona Deseleziona

Area di selezione settimana

Il pannello inoltre si divide in due aree relative i diversi ambienti da gestire della farmacia: la vendita e il magazzino.

Area Vendita							
Descrizione CCP	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
Attrezzature non adeguatamente pulite	<input type="checkbox"/>						
Condizioni sanitarie del personale	<input type="checkbox"/>						
Igiene della vendita	<input type="checkbox"/>						
Contaminazioni crociate (alimento/alimento)	<input type="checkbox"/>						
Ordine e pulizia servizi igienici	<input type="checkbox"/>						
Pulizia pavimenti, pareti, piani di lavoro	<input type="checkbox"/>						
Presenza di insetti, altri animali o loro tracce	<input type="checkbox"/>						
Temperatura locale vendita	<input type="checkbox"/>						

Area Vendita

Area Magazzino							
Descrizione CCP	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
Presenza di insetti, altri animali o loro tracce	<input type="checkbox"/>						
Temperatura refrigerati non corretta	<input type="checkbox"/>						
Temperatura locale magazzino	<input type="checkbox"/>						
Contaminazione crociata	<input type="checkbox"/>						
Trasporto alimenti da magazzini a farmacia	<input type="checkbox"/>						
Trasporto alimenti da farmacia a dispensario	<input type="checkbox"/>						

Area Magazzino

1.4.3 Gestione Frigoriferi



Gestione Frigoriferi

Gestione Frigoriferi permette l'analisi del livello di igiene e conformità dei frigoriferi gestiti dall'utente.

Il pannello permette di selezionare la settimana d'interesse nella quale attuare la verifica e di intervenire in modo massivo per il giorno indicato con la selezione o deselegione.

Il giorno di default reso all'accesso del pannello è il medesimo selezionato nell'[Agenda](#)⁷ d'accesso, altrimenti se non si è proceduto alla selezione corrisponde al giorno corrente.

Si offre la possibilità di modificare i punti critici di verifica, anche se dall'impostazione l'utente può registrare la temperatura e la possibile contaminazione dei frigoriferi.

Inoltre si possono definire i limiti critici delle temperature, ossia la temperatura minima e massima accettabile entro cui mantenere il livello da riscontrare.

Gestione Frigoriferi

Seleziona la settimana: lunedì 4 aprile 2011 Settimana n.14 dal 04/04/2011 al 10/04/2011

Rilevazioni	min	max	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
Temperatura frigorifero n.1	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="7"/>	<input type="checkbox"/>						
Contaminazione frigorifero n.1			<input checked="" type="checkbox"/>						
Temperatura frigorifero n.2	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>						
Contaminazione frigorifero n.2			<input checked="" type="checkbox"/>						
Temperatura frigorifero n.3	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>						
Contaminazione frigorifero n.3			<input checked="" type="checkbox"/>						
Temperatura frigorifero n.4	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>						
Contaminazione frigorifero n.4			<input checked="" type="checkbox"/>						
Temperatura frigorifero n.5	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>						
Contaminazione frigorifero n.5			<input checked="" type="checkbox"/>						

Gestione Frigoriferi

1.4.4 Non Conformità



Il pannello **Non Conformità** rappresenta il nucleo essenziale del programma. Infatti mentre il pannello Punti Critici permette di registrare se i punti critici siano stati o meno verificati, mediante il segno di spunta nel giorno d'interesse, in Non Conformità vengono annotate tutte le incongruenze con uno stato a norma dei prodotti.

La griglia consente una flessibile e facile gestione dei dati, arricchita dalla funzionalità di **Stampa** e dai pulsanti **Aggiungi** e **Elimina** che offrono un grado più elevato d'immediatezza d'azione.



Non Conformità

Stampa

Drag a column header here to group by that column

Data	Descrizione	Causale	Nota	Azione Correttiva	Fornitore
> 04/04/2011	Confezione danneggiata	Trasporto			

Aggiungi Elimina

Non Conformità

1.4.5 Documentazione



**Gruppo
Documentazione**

L'area **Documentazione** nel modulo HACCP permette di rispondere a uno dei principi essenziali imposti dalla normativa, ossia di stabilire una propria documentazione sulle procedure e le applicazioni di tale metodologia di autocontrollo.

A supporto dell'utente, prima di una propria definizione di tale documentazione sono stati forniti dei fac-simile, che potranno sostituirsi nel momento ritenuto opportuno. La documentazione qui presente è:

- *un manuale d'istruzione*
- *un cartello da esporre*
- *una lettera di referenziamento per il fornitore*



Documentazione

1.5 Barra di Stato

La **barra di stato** mantiene costanti informazioni essenziali per l'utilizzo del sistema e contiene le seguenti informazioni:

- *Processo in corso*
- *Operatore connesso*
- *Terminale*
- *Codice della farmacia*
- *Identificativo univoco del form*
- *Data*
- *Ora*

Selezionando con il doppio clic l'operatore connesso, si potrà ripetere l'autenticazione come nuovo operatore, inserendo le proprie credenziali d'accesso.

1.6 Funzionalità varie

Funzionalità varie contiene informazioni accessorie all'utilizzo delle diverse componenti del programma.

1.6.1 Ribbon

Il **ribbon** è un componente delle interfacce grafiche composto da una fascia situata nella parte superiore di una finestra che mette in mostra contemporaneamente tutte le funzioni che un programma può compiere.



Esempio di menù ribbon

Il concetto principale alla base del ribbon è che tutte le funzionalità del programma sono concentrate in un'unica posizione, in modo tale che non sia necessario navigare su livelli multipli di menu gerarchici, *toolbar* o *task panes* prima di trovare il comando desiderato.

I tasti del ribbon facilitano l'accesso alle diverse funzionalità, grazie a una descrizione aggiuntiva e a una grafica di immediata comprensibilità.

1.6.1.1 Ribbon Tab

Un [ribbon](#)^[13] può ospitare bottoni e icone, organizzati a schede, cosiddetti **ribbon tab**, che raggruppano i comandi per funzionalità simili.



Principale e Visualizza- Esempi di tab ribbon

Non solo permette ai gruppi di comandi di essere letti facilmente, ma consente anche di non dover ripetere la stessa parola più e più volte nei nomi dei comandi.