



Fsp



Il software "Food Safety Plan" di Ibimec come la via più immediata ed efficiente per la gestione della sicurezza alimentare e per la implementazione di un sistema HACCP rispettoso della legislazione cogente (Pacchetto Igiene) e delle più severe normative del settore (IFS 5, BRC 5, ISO 22000, ecc...)

"FSP" è una soluzione Sw sviluppata da Ibimec con la finalità di fornire un supporto potente e completo a chi nella azienda si occupa della Sicurezza Alimentare. Aiuta l'azienda a rispondere ai punti delle norme IFS e BRC (vers.5), che riguardano l'Analisi del Rischio e i Report di Autocontrollo.

Partendo dalla mappatura dei processi, mediante lo strumento è possibile creare analisi dei rischi in modo semplice ed intuitivo con la generazione immediata del relativo report, consentendo all'utente di concentrarsi sui contenuti, la valutazione del pericolo e la probabilità di accadimento.

In modo dinamico ed immediato è possibile individuare le azioni di miglioramento utili per abbattere il prodotto dei due indici (GxP), agendo sulla probabilità di accadimento e monitorando l'apertura e la chiusura delle azioni stesse.

Dall'analisi dei rischi, definiti i metodi, le frequenze di controllo e il piano di reazione in caso di KO, viene generato in automatico il Report di Autocontrollo.

Da un lato la gestione del Know How aziendale costruisce e gestisce un archivio di memoria tecnica che si autoalimenta, con le analisi del rischio e con la redazione dei piani di autocontrollo, dall'altro l'interfaccia semplice ed immediata consente di avere sotto controllo tutte le attività necessarie.

La variazione di uno o più parametri o caratteristiche o pericoli (utilizzate in così dette "operazioni tipo") viene propagata in modo controllato a tutte le analisi del rischio e report di autocontrollo che utilizzano quelle caratteristiche o pericoli o ecc.

La procedura è concepita per lavorare in gruppo e in tempo reale, anche per gruppi di lavoro presenti in realtà geograficamente distribuite, consentendo dinamicità ed immediatezza nella generazione, gestione e distribuzione delle informazioni.

"FSP" contempla le attività di Verifica e di Validazione delle definizioni introdotte. Oltre all'aspetto operativo e normativo, "FSP" assolve anche l'aspetto della gestione documentale per i report interessati.

I passi operativi per l'utilizzo di "FSP" sono:

Stesura del flusso (Flow)

Analisi dei punti di rischio e individuazione dei CCP (o CP o CQP o...)

Generazione della "Analisi dei rischi"

Definizione dei metodi di controllo e delle azioni correttive

Generazione del report di autocontrollo.

Diagramma di flusso del processo

Il software consente la redazione di un Flow Chart del processo, in maniera semplice ed intuitiva (fig. 1)

Analisi dei rischi Operazione Tipo

L'analisi dei rischi dell'intero processo viene generata come combinazione delle analisi del rischio collegate alle singole operazioni. Se il diagramma di flusso è composto da diverse Operazioni Tipo, queste porteranno con se le pertinenti analisi del rischio aggiornate: l'analisi del rischio di una operazione viene così utilizzata in tutta una serie di diagrammi di flusso. (fig 2)

Il risultato dell'analisi è la redazione di un Piano di "Autocontrollo sul Processo" pertinente con i rischi (fig. 3)

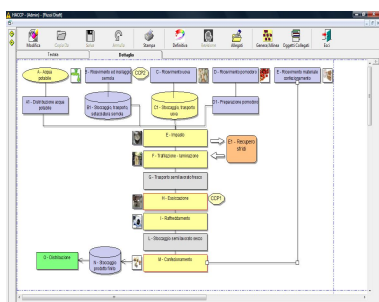


fig. 1

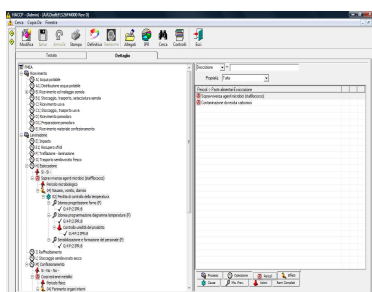


fig. 2

Anteprima stampa Nome Report: PianoHaccprpt

Analisi dei Rischi e Piano di Autocontrollo HACCP

Operazione	Pericolo	Gravità	Probabilità	Misure preventive	D1	D2	D3	D4	Classe Controllo	Tipo di Monitoraggio	Frequenza di Monitoraggio	Limite Critico	Punti di Controllo	Caratteristiche da Controllare	Docum./Istruzione di Riferimento	Azioni Correttive	Responsabile Attuazione	Registrazioni	Archiviato Da
					CP	CQP	CPQ												
Essiccazione	Sopravvivenza agenti microbici (stafilococco)	4	2	8	SI	SI			CCP	Controllo VISIVO termometro	Inizio turno	220 ± 20,0 °C	Postazione forno sez. 1	Monitoraggio temperature e forno - Sez. 1	ILFOR01 - Autocontrollo forni	Blocco del prodotto	Filippo DeFilippi (RESP.HACCP)	Scheda registrazione temperature forni (RFOR002)	Mario Mariani (DSP)

fig. 3

E' UN PRODOTTO

