

Pantalla APPCC Y AUDITORÍAS

El Software Smartfood se puede adquirir por módulos, de esta forma el cliente podrá implementar la solución en distintas etapas.



Hojas.

Al entrar en el apartado APPCC visualizaremos las hojas generales.



Puntos de control.

Dentro de las hojas, tendremos varios puntos de control para diferentes situaciones y lugares.



Autocontroles.

Dentro de cada punto de control encontramos los autocontroles a realizar de manera automatizada.



Fácil e intuitivo.

Realiza todos los autocontroles automatizados de una manera fácil e intuitiva.

APPCC

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) es de obligado cumplimiento desde hace años para mejorar las buenas prácticas de manipulación en los establecimientos alimentarios. Las ventajas de implementarlo pueden ser palpables si el sistema es sencillo y se adapta bien a cada actividad.

Si sumamos un buen análisis + autocontroles = sistema APPCC que hay que mantener y actualizar para que sea eficaz y cumpla con el objetivo de evitar riesgos.

Los autocontroles son las medidas preventivas básicas que deben llevarse a cabo y que la Generalitat los ha resumido en los siguientes:

- > Plan de control del agua
- > Plan de limpieza y desinfección
- > Plan de control de plagas
- > Plan de formación
- > Plan de control de proveedores
- > Plan de trazabilidad
- > Plan de control de temperaturas
- > Plan de mantenimiento
- > Plan de control de alérgenos
- > Plan de gestión de subproductos