

Ambiente e Sicurezza

Iniziative e servizi per le farmacie

www.ambientesicurezza.eu

I'HACCP della tua farmacia è un problema?

Sei preoccupato che un'ispezione possa riservare brutte sorprese?

Sei stanco di conservare una infinita quantità di schede per le registrazioni quotidiane?

Vorresti avere uno strumento efficace, rapido e puntuale per la gestione degli adempimenti relativi all'HACCP?

NOI ABBIAMO LA SOLUZIONE PER LA TUA FARMACIA

CON SOLI

10 EURO AL MESE

L'HACCP NON SARA' PIU' UN PROBLEMA

PERCHE' L'HACCP IN FARMACIA

Le farmacie vendono prodotti alimentari, quali ad esempio i prodotti dietetici, gli integratori o i prodotti senza glutine.

In tale ottica, quindi, rientrano a tutti gli effetti nella filiera alimentare.

Devono pertanto garantire il corretto trattamento degli alimenti commercializzati, avendo cura di verificarne il controllo in tutte le fasi, dalla selezione dei fornitori, all'approvvigionamento, allo stoccaggio fino alla vendita.

Inoltre, alcune farmacie preparano alimenti all'interno dei propri laboratori galenici. Si pensi, ad esempio, alle tisane o agli infusi. Anche in questo caso occorre predisporre il Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il sistema di HACCP è regolato dal D.Lgs 193/2007 e dal Regolamento CE 852/2004.

QUALI SONO I DOCUMENTI OBBLIGATORI

Il documento cardine è il Piano di Autocontrollo. Consiste in un manuale all'interno del quale sono annotate tutte le procedure di igiene adottate al fine di garantire la salubrità degli alimenti.

Nel caso delle farmacie il Piano di Autocontrollo è redatto in forma semplificata, in quanto non vi è solitamente contatto diretto con gli alimenti, che sono prevalentemente confezionati (tranne nel caso, appunto, degli alimenti prodotti internamente alla farmacia).

Il Piano di Autocontrollo viene redatto all'avvio dell'attività della Farmacia e deve essere aggiornato ogni qualvolta intervengano modifiche nelle procedure di gestione degli alimenti.

Devono essere inoltre conservati:

- le lettere di referenziamento (dichiarazioni di conformità) dei fornitori dei prodotti alimentari;
- le schede di sicurezza e le schede tecniche delle sostanze e dei prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, dei piani di lavoro e delle attrezzature;
- Il registro della formazione e delle riunioni di aggiornamento del personale coinvolto nelle procedure
- i titoli autorizzativi (nulla-osta tecnico sanitario, autorizzazione comunale, ecc...) della Farmacia.
- le schede quotidiane per la registrazione delle non conformità;
- le registrazioni e le schede di comunicazione agli enti competenti relativamente agli eventi eccezionali che possono verificarsi nell'ambito della filiera alimentare (prodotti non conformi, prodotti avariati o alterati, ecc...).

QUALI SONO GLI ADEMPIMENTI QUOTIDIANI RELATIVI AI CONTROLLI

Oltre al Piano di Autocontrollo, il Farmacista deve provvedere all'annotazione quotidiana delle sole non conformità che vengono rilevate nei controlli giornalieri.

A differenza delle altre aziende che operano nella filiera alimentare, infatti, la Farmacia è tenuta all'annotazione delle sole non conformità.

Naturalmente ciò implica, comunque, che i controlli debbano essere effettuati quotidianamente e che ne debba essere tenuta una traccia, cartacea o informatica.

Ad esempio, la giusta temperatura dei frigoriferi dovrà essere verificata quotidianamente per determinare se vi possano essere stati malfunzionamenti o variazioni delle temperature che possono aver pregiudicato la corretta conservazione dei prodotti contenuti nei frigoriferi.

Le temperature rilevate devono essere registrate nelle apposite schede.

GLI OBBLIGHI DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI HACCP

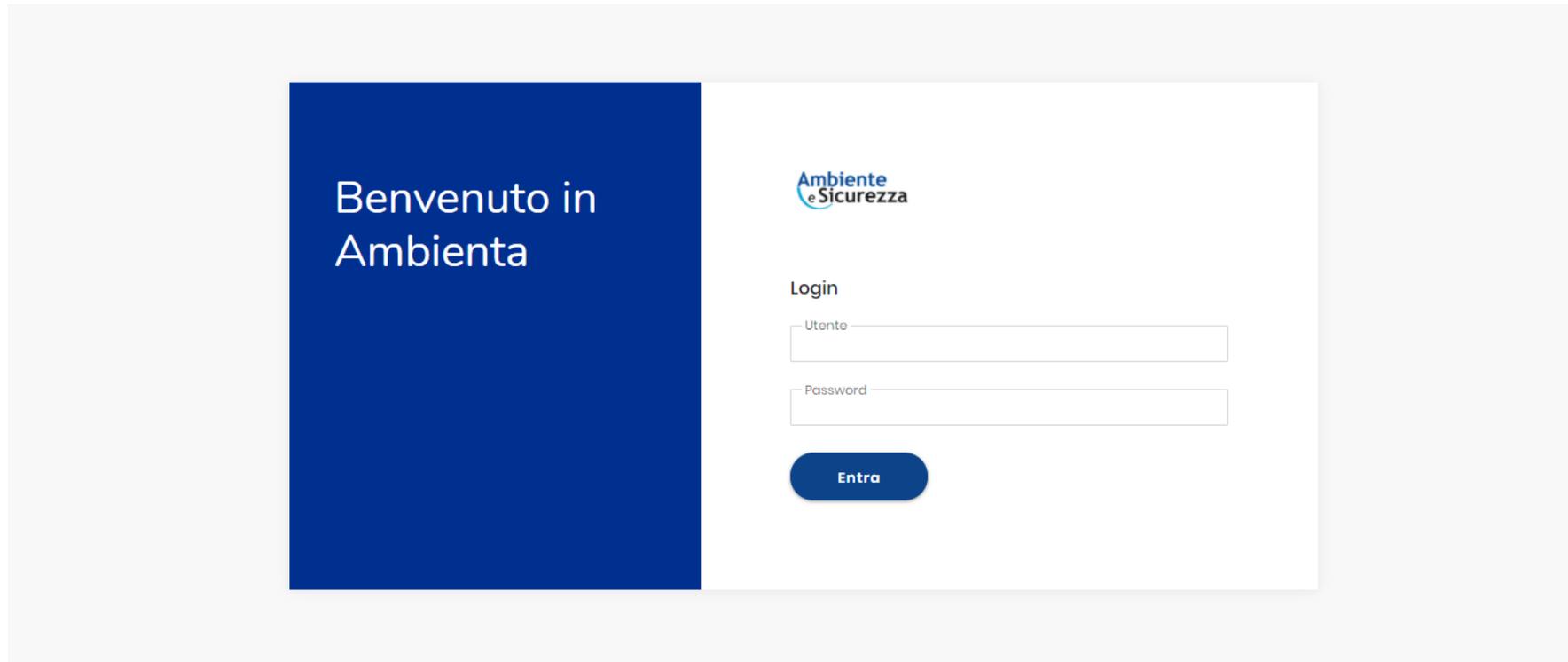
Come è già stato ampiamente dibattuto e stabilito nei vari accordi tra le associazioni di categoria ed il Ministero della Salute, la figura del farmacista, in virtù dei percorsi formativi svolti (laurea), non è tenuta a svolgere specifici corsi di formazione, ma può provvedere tramite la c.d. autoformazione.

Il farmacista può, inoltre, provvedere all'erogazione della formazione a tutti i soggetti lavoratori della farmacia non laureati (magazzinieri, banconisti, ecc...).

Periodicamente il farmacista titolare deve provvedere ad erogare gli aggiornamenti sul sistema interno di HACCP ai propri collaboratori.

La piattaforma @mbienta

È una piattaforma in cloud, non ha necessità di installazioni su computer locali ed è utilizzabile da qualsiasi dispositivo dotato di una connessione a internet;



La piattaforma @mbienta

Consente la gestione degli adempimenti in maniera semplice, chiara, puntuale ed efficace. Ma, soprattutto, consente alla farmacia l'eliminazione di tutto il materiale cartaceo.

The screenshot shows the 'Ambiente e Sicurezza' platform interface for HACCP control management. The top navigation bar includes the company logo, a search icon, and the text 'FARMACIA DI TEST'. A left sidebar contains navigation options: 'Azienda', 'HACCP', and 'Sicurezza'. The main content area displays a calendar for 'giugno 2021' with a 'today' button. A legend at the top identifies four categories: 'Controlli Mancanti' (red), 'Controlli Incompleti' (purple), 'Diffornità Rilevate' (orange), and 'Festività' (blue). The calendar grid shows the following data:

	30	31	1	2	3	4	5
	dom	ven	sab	dom	ven	sab	dom
30							
31							
1			Controlli EFFETTUATI				
2					Diffornità Rilevate		
3							
4							
5							
6							
7							
8			Controlli Mancanti				
9							
10							
11							
12							

#igiene_degli_alimenti - HACCP

La piattaforma @mbienta

Le registrazioni quotidiane sono semplici ed intuitive e avvengono con pochi click. Il sistema registra le criticità rilevate e le conseguenti azioni correttive attivate.

Dettaglio giorno 06-06-2021 - Controlli presenti: 15

<input type="checkbox"/>	Descrizione	Val. riferimento	Diff. Ril.	Azione correttiva	Ambito	Frequenza (GG)
<input type="checkbox"/>	ZONA A - FARMACIA: PULIZIA PAVIMENTI E PIANI DI LAVORO	EFFETTUATA				1
<input type="checkbox"/>	ZONA A - FARMACIA: TEMPERATURA DEL LOCALE	NON SUPERIORE A 24°				1
<input type="checkbox"/>	ZONA B - LABORATORIO: PULIZIA PAVIMENTI E PIANI DI LAVORO	EFFETTUATA				1
<input type="checkbox"/>	ZONA B - LABORATORIO: PULIZIA ATTREZZATURE	EFFETTUATA				1
<input type="checkbox"/>	ZONA B - LABORATORIO: DEPOSITO TEMPORANEO RI FIUTI	VERIFICATA GIACENZA				1
<input type="checkbox"/>	ZONA B - LABORATORIO - MATERIE PRIME: RICEZION E E CONSERVAZIONE	CONFORMITA' RILEVATA				1
<input type="checkbox"/>	ZONA C - MAGAZZINO: VERIFICA MERCI IN ARRIVO - CONFORMITA' IMBALLAGGI	CONFORMI				1
<input type="checkbox"/>	ZONA C - MAGAZZINO: VERIFICA PRESENZA PRODOTTI RITIRATI	EFFETTUATA				1
<input type="checkbox"/>	ZONA C - MAGAZZINO: TEMPERATURA DEL LOCALE	NON SUPERIORE A 24°				1
<input type="checkbox"/>	ZONA C - MAGAZZINO: PULIZIA PAVIMENTI	EFFETTUATO				1
<input type="checkbox"/>	ZONA E - SERVIZI IGENICI: APPROVV. ACQUA, DETERGENTE ED ASCIUGAMANI	VERIFICATO				1
<input type="checkbox"/>	ZONA E - SERVIZI IGENICI: ORDINE E PULIZIA DEI SERVIZI	CONTROLLATO				1

#igiene_degli_alimenti - HACCP

haccpinfarmacia.it è un servizio di

**Ambiente
e Sicurezza**

Iniziative e servizi e per le farmacie

www.ambientesicurezza.eu

**Ambiente
e Sicurezza**



info@ambientesicurezza.eu

338.8180088

www.ambientesicurezza.eu

Ambiente e Sicurezza di Michele Cicerone
Firenze_50127 - Via Corelli 70_1
P.Iva 01928150497

Ambiente
e **Sicurezza**