

HACCP 5.0: Innovazione e conformità per le imprese del settore food

Ing. Gabriele Pergolizzi





Ing. Gabriele Pergolizzi
Consigliere Nazionale
Responsabile Formativo MILAZZO (ME)

CHI E' ANCORS

ASSOCIAZIONE NAZIONALE CONSULENTI E
RESPONSABILI DELLA SICUREZZA SUL LAVORO
PRESENTE SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE



CONOSCIAMOCI E CONFRONTIAMOCI

Quante aziende riesci a seguire contemporaneamente senza impazzire con documenti e scadenze?

Quanto tempo perdi ogni mese tra burocrazia e sopralluoghi?

Ha mai perso tempo a rincorrere firme o registrazioni mancanti?

Se un cliente viene controllato domani, quanto tempo ci mette a recuperare tutta la documentazione? E quante volte ci chiama per sapere se la revisione di quel documento è effettivamente l'ultima?

Oggi il problema più grande del consulente HACCP è il lavoro tecnico o la gestione?



IL CONSULENTE E LA DIGITALIZZAZIONE

Ti sei chiesto quanti consulenti della tua zona stanno già digitalizzando tutto?

Se un concorrente offrisse gestione HACCP digitale completa, pensi che qualche cliente potrebbe migrare?

Le aziende oggi preferiscono ancora il faldone o qualcosa di semplice dal telefono?

Se potessi differenziarti dagli altri consulenti, quale sarebbe la cosa più importante?



LI' DOVE CI SONO PROBLEMI NOI DOBBIAMO VEDERE UN'OPPORTUNITA'

Nei prossimi 5 anni il cartaceo nell'HACCP sparirà del tutto

Il Consulente che vuole massimizzare efficacia della consulenza e fatturato, guarderà 'dall'alto' l'operato delle aziende, riducendo i costi dello spostamento

Il Consulente che aggiorna il Manuale non deve necessariamente andare in Azienda

Il Consulente, in fase di verifica dei sanitari c/o un Cliente, non dovrà recarsi sul posto, assisterà il Cliente che potrà continuare a lavorare tranquillamente

*Molti consulenti ci stanno dicendo la stessa cosa: il problema non è trovare clienti, ma riuscire a gestirli tutti bene senza aumentare il lavoro.
Meglio ancora se posso aumentare i profitti.*



VEDIAMO UN'OPPORTUNITA'

Nei prossimi 5 anni il cartaceo nell'HACCP sparirà del tutto

Il Consulente che vuole massimizzare efficacia della consulenza e fatturato, guarderà 'dall'alto' l'operato delle aziende, riducendo i costi dello spostamento

Il Consulente che aggiorna il Manuale non deve necessariamente andare in Azienda

Il Consulente, in fase di verifica dei sanitari c/o un Cliente, non dovrà recarsi sul posto, assisterà il Cliente che potrà continuare a lavorare tranquillamente

*Molti consulenti ci stanno dicendo la stessa cosa:
il problema non è trovare clienti, ma riuscire a gestirli tutti, bene e senza
aumentare il carico di lavoro.
Meglio ancora se posso aumentare i profitti. Vediamo come.*



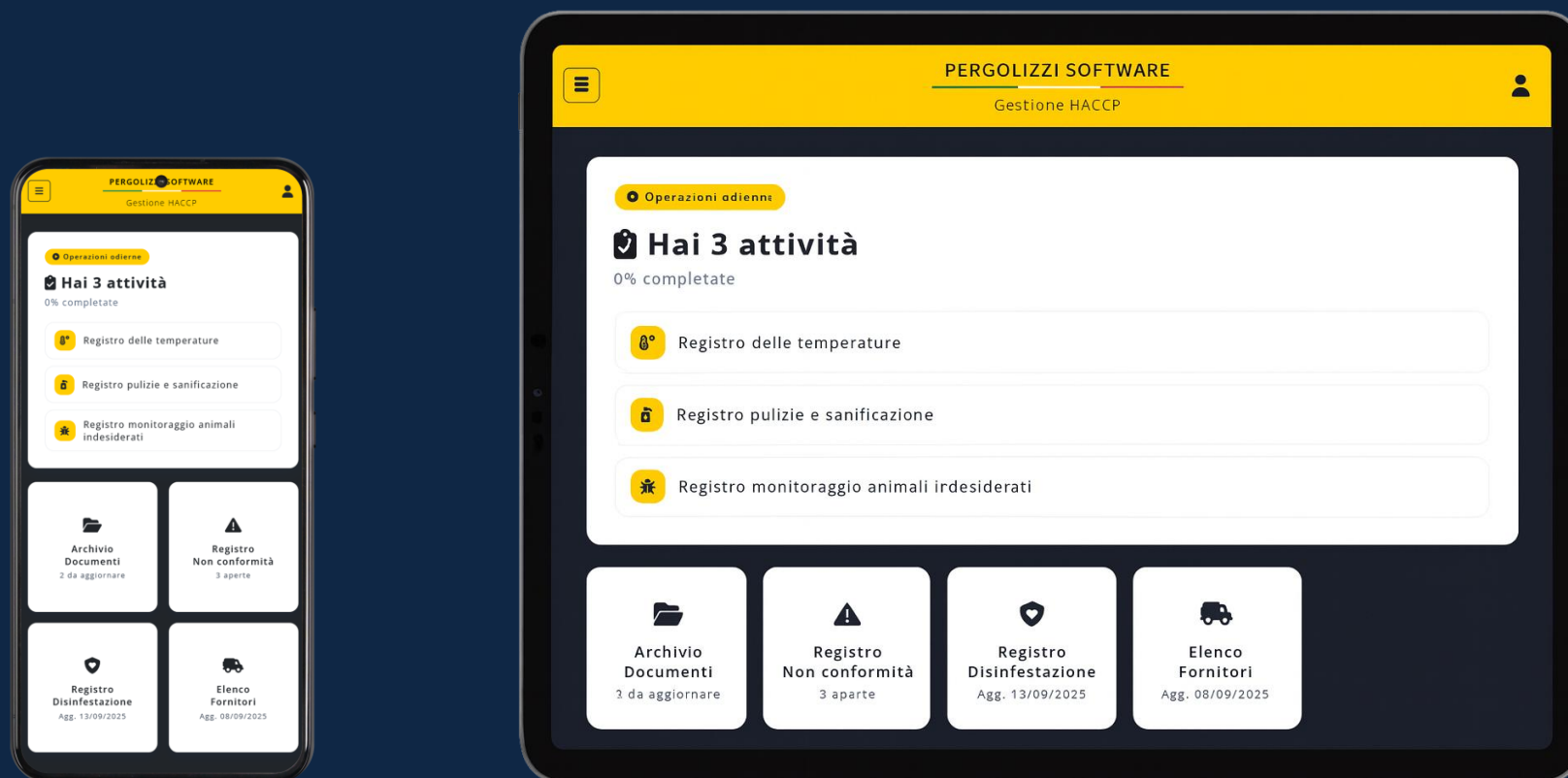
ENTRIAMO NEL VIVO DI



**HACCP
SMART**

POCHI TASTI, TANTA BUROCRAZIA RISOLTA.

Pochi clic per digitalizzare l'HACCP nella ristorazione.



UN PICCOLO INCISO NORMATIVO – SANZIONATORIO.

Normativa di riferimento

- Reg. CE 852/2004 – Igiene dei prodotti alimentari
- Reg. CE 178/2002 – Sicurezza alimentare e tracciabilità
- D.Lgs. 193/2007 – Sanzioni

Principali obblighi

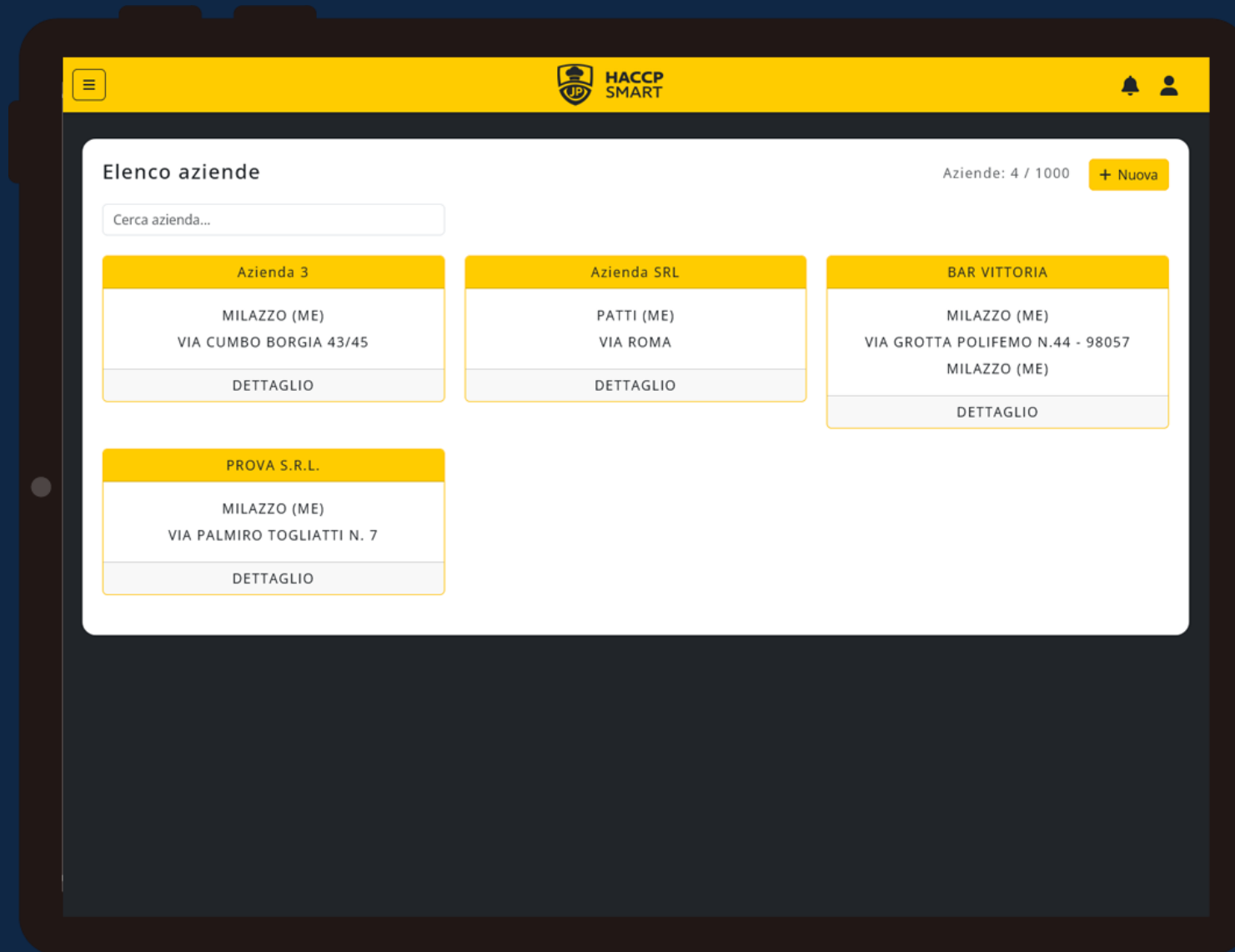
- Sistema HACCP sempre aggiornato (Manuale, procedure)
- Campionamenti di Laboratorio sempre reperibili
- Documentazione disponibile e verificabile
- Controlli giornalieri registrati e firmati
- Personale formato e consapevole
- Libro ingredienti, menu, e produzioni sempre aggiornati
- Gestione degli infestanti
- Gestione smaltimenti

Sanzioni

- Sospensione dell'attività
 - Sanzioni amministrative
 - Responsabilità penali (lesioni personali, avvelenamento,...)
 - Sequestro alimenti
- ALTRO:
- Danni reputazionali e perdita di Clienti
 - Risarcimento danni

La normativa tutela in maniera diretta il consumatore finale, e TU ti tuteli in pochi clic: con HACCP Smart !!!

COME LO VEDE LO STUDIO





HACCP
SMART



Scheda azienda

Azienda: PROVA S.R.L.

CF/P.Iva: 03131120838

Indirizzo: Via Palmiro Togliatti n. 7 - 98057, Milazzo (ME)

Referente: UTENTE ADMIN

Email: provahaccp@provamailhaccp.it

Telefono: 392 532 8296

 Modifica dati

 Elimina azienda

Unità



BAR

Via Palmiro Togliatti n. 8 - 98057
Milazzo (ME)

Visualizza

Modifica

Chiudi

GELATERIA

via Cattaneo - 98057
Milazzo (ME)

Visualizza

Modifica

Chiudi

LABORATORIO

Piazza Cavour 10 - 98057
Milazzo (ME)

Chiuso dal 09/03/2026

Modifica

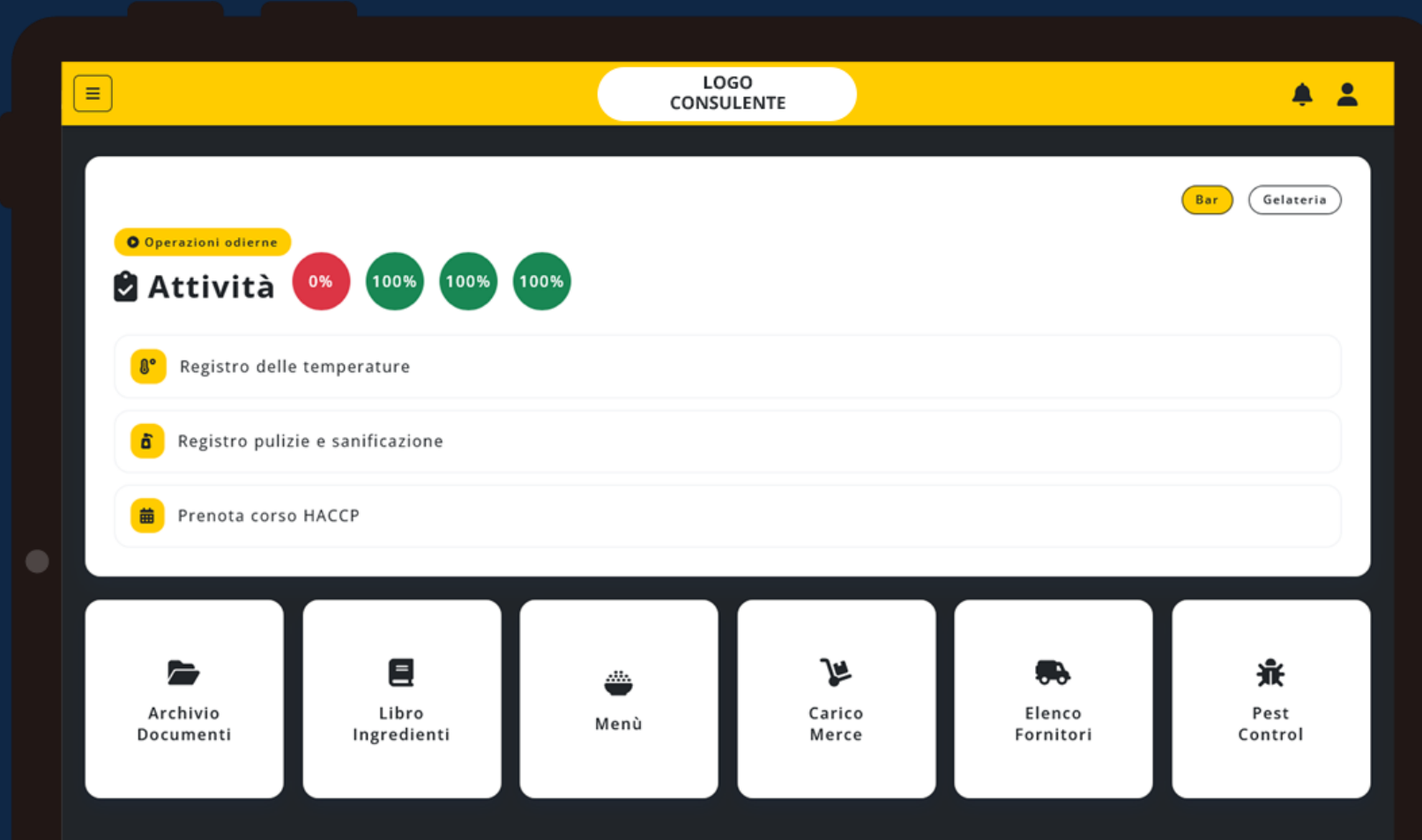
Sedi attive: 7 / 5000

Nuova unità

Utenti collegati



COME LO VEDE IL CLIENTE.



REVISIONI, TUTTO SOTTO CONTROLLO.

Perché? Perché il lavoro dei ns Clienti non è la burocrazia, il lavoro è rendere tutti i Clienti felici di ritornare!





HACCP
SMART



Scheda Unità'

PROVA S.R.L.

Bar

Via Palmiro Togliatti n. 8 -
98057
Milazzo (ME)

Gelateria

via Cattaneo - 98057
Milazzo (ME)

Documentazione

MANUALE HACCP

Manuale Gelateria del 15/05/2026 REV.03



Manuale Gelateria del 15/12/2025 REV.01



Manuale Gelateria del 15/05/2025 REV.00



ATTESTATI HACCP



PLANIMETRIE E RELAZIONE TECNICA (DIA)



IDONEITA' SCARICHI



VERBALI ISPETTIVI



DIAGRAMMI DI FLUSSO



PROCEDURE



CONTRATTI



Carica nuovo documento

Sforgia... Nessun file selezionato.

Tipo documento

Seleziona tipo documento



Data emissione documento

15/05/2026



Revisione

Es. 00

Rinomina file

Es. Manuale Azienda X

Salva documento



Bar

Via Palmiro Togliatti n. 8 -
98057
Milazzo (ME)

Gelateria

via Cattaneo - 98057
Milazzo (ME)

Planimetria

Registro monitoraggio esche

Registro disinfezioni

Planimetria infestanti

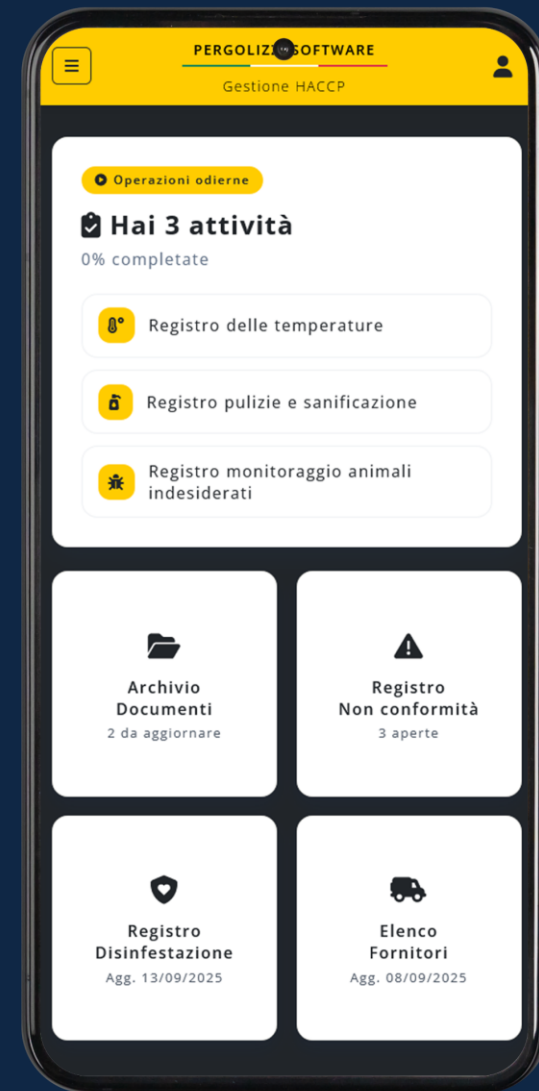
Carica planimetria

REV	Data creazione	Download
REV 24	20/04/2026	2 pag. Scarica
REV 23	16/03/2026	2 pag. Scarica
REV 22	16/03/2026	1 pag. Scarica
REV 21	16/03/2026	1 pag. Scarica
REV 20	16/03/2026	1 pag. Scarica
REV 19	10/03/2026	1 pag. Scarica
REV 18	10/03/2026	1 pag. Scarica
REV 17	10/03/2026	2 pag. Scarica
REV 16	10/03/2026	1 pag. Scarica
REV 15	10/03/2026	1 pag. Scarica
REV 14	10/03/2026	1 pag. Scarica
REV 13	10/03/2026	1 pag. Scarica
REV 12	10/03/2026	1 pag. Scarica

Tutto a portata di dito.

App unica per smartphone e tablet.

Dashboard immediata:
attività del giorno e registri principali.



Inserimento temperatura super veloce.

Scheda temperature

SETTEMBRE ▼ 2025 ▼

Giorno	T1	T2	T3	T4	T5	Firma
1	5°	11°	4°	-30°	-21.2°	
2	5°				-22°	
3	10°				-16°	
4	3.5°				-19.6°	
5	3.4°				-20.9°	
6						
7						
8						
9						
10						

Inserisci temperatura

Temperatura

3.4

Annulla Salva

AGGIUNGI FRIGO

Aggiungi con un tocco un frigo

Conferma
l'ultima
temperatura
rilevata

Decidi tu l'ordine

Elenco frighi

N°	Tipologia	Posizionamento	Range Temp.°	Contenuto	El.
T1	Vetrina bibite	Zona somministrazione	2°/8°	Bibite	
T2	Vetrina vini	Zona somministrazione	10°/14°	Vino	
T3	Banco frigo	Angolo bar	2°/8°	Bibite	
T4	Abbattitore	Cucina	-35°/-20°	Alimenti	
T5	Freezer	Cucina	-25°/-18°	Alimenti	

Firma direttamente sul dispositivo.

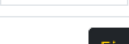
Delega un membro del tuo Team

Documentazione **Registro temperature**

AGGIUNGI FRIGO

Scheda temperature

SETTEMBRE 2025

Giorno	T1	T2	T3	T4	T5	Firma
1	5°	11°	4°	-30°	-21.2°	
2	5°	11°	4°	-30°	-22°	
3	10°	11°	3°	-31°	-16°	
4	3.5°	11.2°	3.4°	-30.8°	-19.6°	
5	3.4°	11°	3.5°	-29.6°	-20.9°	
6	3.4°	11°	3.5°	-29.6°	-20.9°	
7						
8						
9						
10						

Apertura automatica NC

Firma

Firma direttamente sul dispositivo.

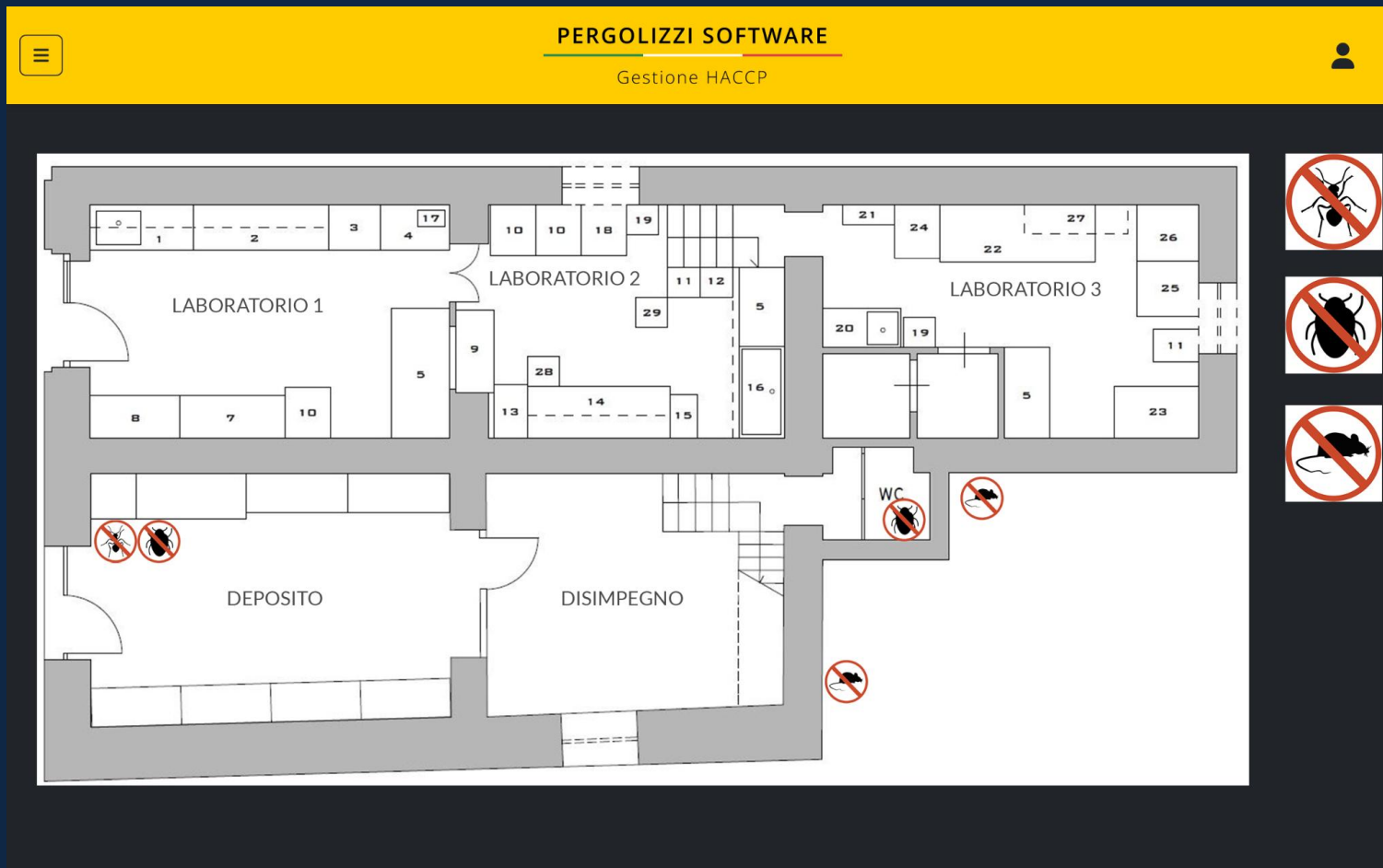
Firma Digitale



Cancella Conferma firma



Planimetria infestanti in tempo reale.



- ✓ Trascina col dito per la posizione del porta-esca su planimetria
- ✓ Compilazione automatica della verifica
- ✓ Assegno un prodotto da SDS
- ✓ Memo in dashboard

Formazione del personale integrata.



Iscrizione diretta ai prossimi corsi HACCP:
tracciabilità e attestati a portata di clic.

→ VENDO PIU' FORMAZIONE

Non più attestazioni scadute.

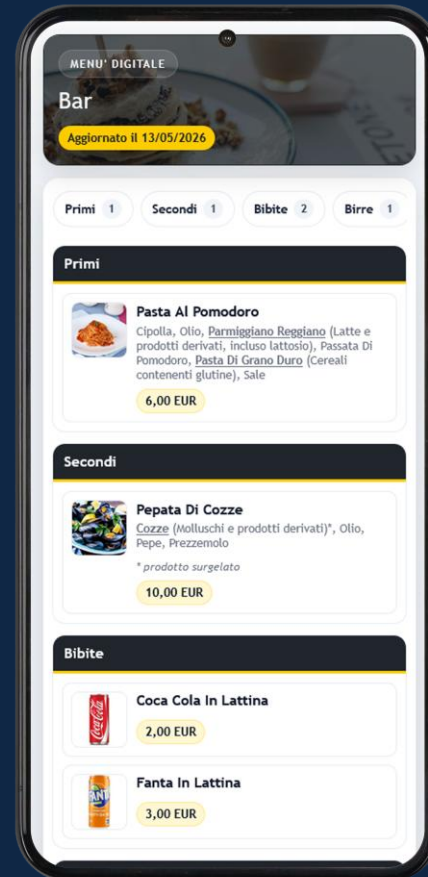
MENU sempre aggiornato con allergeni automatici.

Aggiorna i piatti:
le icone allergeni si aggiornano da sole nel MENU e in sala.



AL CLIENTE LO DATE VOI IL SERVIZIO DI MENU DIGITALE.

LIBRO INGREDIENTI → MENU DIGITALE → QR CODE



- ✓ Inserisce i prezzi
- ✓ Aggiunge foto pietanze
- ✓ Mette il suo logo
- ✓ Tutto più logico

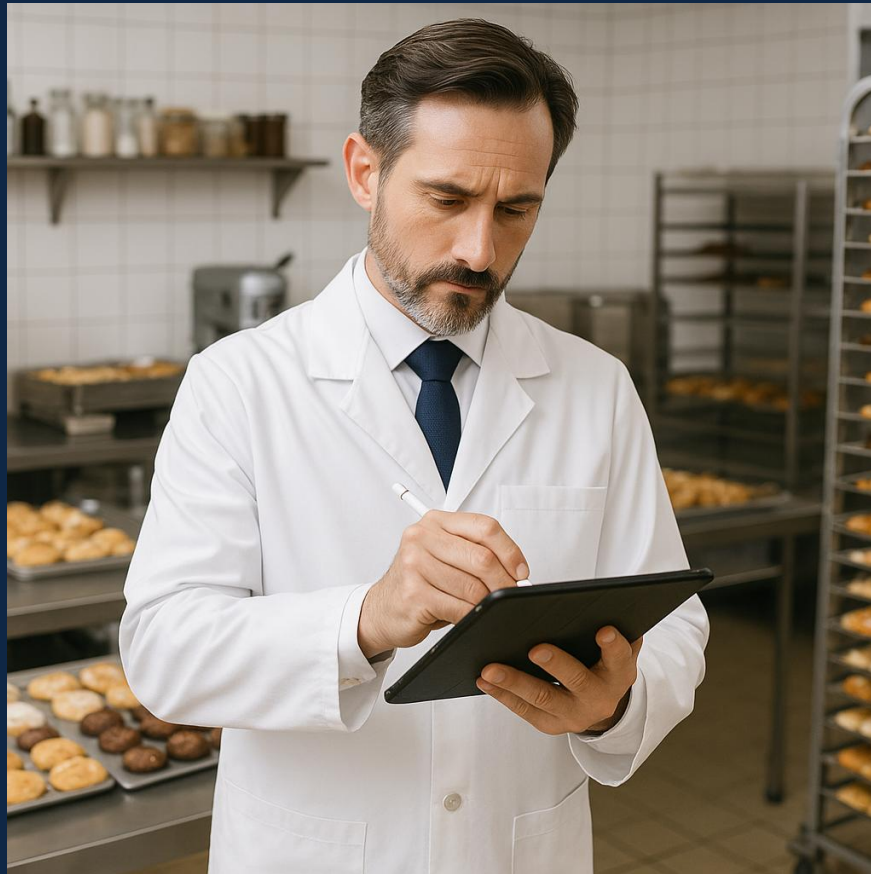
DDT e Fatture: compila lotti e scadenze con l'AI.



- ✓ Acquisisci documento da fotocamera
- ✓ Estrazione automatica dei prodotti con suddivisione per categoria
ALIMENTI → RICHIESTA CERT. HACCP
CONSUMABILI → RICHIESTA MOCA
CHIMICI → RICERCA SDS
- ✓ Elenco fornitori aggiornato automaticamente
- ✓ Lotti e scadenze compilati

METTIAMO NEL PALMO DELLA MANO UNA SOLUZIONE A TANTI PROBLEMI !!!

Crea lotti di produzione con un clic.



- ✓ Crea i lotti di produzione con ingredienti e data di produzione, un solo clic

Il sistema riconoscerà sia la tipologia di prodotto ed assegnerà il lotto di produzione → STAMPO ETICHETTA

Ritiro Oli esauriti



Un clic



REGISTRI
COMPILATI

Verifica infestanti

CONTROLLO INTERNO



Nuovo controllo esche

Data controllo

02/05/2026

Compila lo stato di tutte le esche presenti.

Esca	Stato	Azione correttiva
Esera loptida in blocchi (cont. 3kg)	Seleziona	Azioni correttive
Insetticida concentrato uso 1L	Seleziona	Azioni correttive
Insetticida contenente uso civile 1L	Seleziona	Azioni correttive

Annulla

Salva controllo

CONTROLLO DITTA ESTERNA



Nuovo controllo esche

Data controllo

20/05/2026

Esito controllo (PDF)

Scegli file

Nessun file selezionato

Carica solo file PDF.

Carica l'esito del controllo effettuato dalla ditta esterna.

Annulla

Salva controllo

Il sistema riconosce i giorni di chiusura.



Pianifica ferie e riposi:
niente promemoria quando il locale è chiuso.

In automatico le schede di compilazione
avranno tale indicazione.

CAMPIONAMENTI.



Il laboratorio/Consulente carica automaticamente i certificati di analisi nell'archivio.

Hai la tracciabilità di tutti gli esami svolti.

SOPRALLUOGO DIGITALE. IMMEDIATO E CUSTOMIZZABILE.



Checklist

- SI

FATTORI POSITIVI = Il datore di Lavoro (DdL) deve continuare a mantenere tali condizioni
- NO

FATTORI NEGATIVI = Il DdL deve provvedere a sanare la non conformità riscontrata
- NOTE

DA RIVEDERE = Il DdL, rilevata una situazione di non totale sicurezza, dovrà approfondire, mediante le note, le opportune azioni correttive
- N.A.

NON APPLICABILE = n.a. all'attività lavorativa/settore di riferimento
- N.V.

NON VERIFICATO = da verificare a cura del DDL / Preposto

A	LUOGHI DI LAVORO	STATO	NON CONFORMITA'	EVIDENZA	EL.
1	SUPERFICI LAVABILI RISULTANO PULITE DA UN CONTROLLO VISIVO		N.A.	N.A.	
2	LA MERCE E' BEN STOCCATA SU ELEMENTI CHE LI RIALZA DA TERRA		N.A.	N.A.	
3	I DETERSIVI SONO ALLOCATI IN APPOSITO ARMADIETTO		N.A.	N.A.	
4	L'ETICHETTATURA DI PRODOTTI GIÀ OGGETTO DI LAVORAZIONE È CONFORME		N.A.	N.A.	
5	LE DERRATE ALIMENTARI/STOVIGLIE NON SONO PRESENTI IN AREE NON PERTINENTI (Bagno, ecc.)		N.A.	N.A.	
6	AREE LAVORAZIONI E SOMMINISTRAZIONE PROTETTE DA ZANZARIERE/DISPOSITIVI ELETTRICI ELIMINAZIONE INSETTI		N.A.	N.A.	

B	PERSONALE	STATO	NON CONFORMITA'	EVIDENZA	EL.
1	E' AUTORIZZATO		N.A.	N.A.	
2	E' DOTATO DI IDONEI DISPOSITIVI IGIENICI (Cuffia, copricapo, ecc..)		N.A.	N.A.	

C	ATTREZZATURE	STATO	NON CONFORMITA'	EVIDENZA	EL.
1	DA UN CONTROLLO VISIVO RISULTANO PULITE		N.A.	N.A.	

IL GUADAGNO DEL CONSULENTE.



- ✓ OTTIMA VISIBILITA' VERSO L'ESTERNO
- ✓ PIU' CONTROLLO E MENO CARTA
- ✓ MAGGIORE TUTELA
- ✓ MAGGIORE SODDISFAZIONE DEI CLIENTI

Quali sono i vantaggi.

📌 Uno strumento che valorizza il tuo lavoro

La piattaforma non sostituisce il consulente: ti permette di lavorare meglio, avere più controllo e dare più valore ai tuoi clienti.

📌 Tutto sotto controllo in un unico ambiente

Gestisci:

- sopralluoghi
 - registrazioni HACCP
 - ingredienti e allergeni
 - fornitori e certificati
 - campionamenti e referti
 - infestanti e planimetrie
- senza più:
- fogli sparsi
 - PDF WhatsApp / mail
 - registri cartacei incompleti

**UN CONSULENTE HACCP,
tanti clienti soddisfatti**

- TUTTO IN ORDINE**
Registrazioni sempre aggiornate e a portata di mano
- PIÙ SICUREZZA**
Siamo sempre pronti per qualsiasi controllo
- MENO TEMPO PERSO**
Addio carta e fogli Excel: ora è tutto più semplice e veloce
- PIÙ CONTROLLO**
Tracciabilità completa di ingredienti, fornitori e procedure
- COLLABORAZIONE FACILE**
Comunicazione immediata con il consulente e lo staff
- CLIENTI PIÙ SERENI**
Servizio migliore, più qualità e più fiducia

DIGITALIZZAZIONE HACCP:
MENO STRESS, PIÙ EFFICIENZA, PIÙ CRESCITA.

Quali sono i vantaggi.

❓ IL COSTO PER IL CONSULENTE? Il 50% del listino.

PROMO AMBIENTE LAVORO 2026, CODICE:
AMBLAV2026

❓ costo per singolo Cliente → € 199/anno

❓ costo per il Consulente → € 69/anno/Azienda

**UN CONSULENTE HACCP,
tanti clienti soddisfatti**

- TUTTO IN ORDINE**
Registrazioni sempre aggiornate e a portata di mano
- PIÙ SICUREZZA**
Siamo sempre pronti per qualsiasi controllo
- MENO TEMPO PERSO**
Addio carta e fogli Excel: ora è tutto più semplice e veloce
- PIÙ CONTROLLO**
Tracciabilità completa di ingredienti, fornitori e procedure
- COLLABORAZIONE FACILE**
Comunicazione immediata con il consulente e lo staff
- CLIENTI PIÙ SERENI**
Servizio migliore, più qualità e più fiducia

DIGITALIZZAZIONE HACCP:
MENO STRESS, PIÙ EFFICIENZA, PIÙ CRESCITA.

**Passa all'HACCP digitale, porta le tue
Aziende ad un altro livello.**



Passa all'HACCP digitale, oggi stesso.

QR CODE TRIAL



PROMO AMBIENTE
LAVORO 2026,
CODICE:
AMBLAV2026



CONTATTACI:

+39.0909140099

commerciale@jpvision.tech

www.jpvision.tech/haccp

COMPILA IL TEST PER
LA CONSEGNA
DELL'ATTESTATO



PERGOLIZZI SOLUTIONS SRL – sede ANCORS Milazzo (ME)