

Twoje produkty żywnościowe pod kontrolą

Telemetrya™
HACCP



Monitoring temperatury chłodni, lodówek i zamrażarek w sklepach spożywczych

Zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami systemu HACCP i Dobrej Praktyki (GHP/GMP), każdy kto prowadzi obrót żywnością wymagającą warunków chłodniczych np. sklepy spożywcze, hurtownie spożywcze powinien dokumentować zmiany temperatury w chłodniach, lodówkach czy zamrażarkach tzn. prowadzić monitoring w krytycznych punktach kontroli (CCP).

Odczytywanie temperatur i tworzenie odpowiednich rejestrów może odbywać się automatycznie - bez angażowania personelu w codzienne spisywanie odczytów z termometrów w karty kontroli, a wiarygodność tych dokumentów nie musi zależeć od kompetencji i rzetelności personelu – wystarczy wprowadzić system iTelem. System ten zapewnia bieżący monitoring urządzeń chłodniczych wymagany przez Sanepidy a jego brak może skutkować zaplaceniem kar pieniężnych lub mandatów.

System nie korzysta ze sklepowej infrastruktury IT, może działać nawet w obiektach bez komputera czy telefonu. Instalacja systemu sprowadza się do rozmieszczenia w urządzeniach chłodniczych czujników temperatury i połączeniu ich z zainstalowanym w sklepie Terminalem GSM spełniającym rolę centrali alarmowej.

Z dowolnego miejsca, poprzez Internet lub telefon komórkowy, można sprawdzić temperaturę w wybranym urządzeniu. W przypadku przekroczenia limitów temperatury w punktach krytycznych (CCP) system wyśle SMS alarmowy aby można było podjąć odpowiednie działania korygujące nie dopuszczając do strat.

Wyniki pomiarów temperatury przekazywane są automatycznie na portal internetowy, gdzie na szyfrowanej witrynie są dostępne w postaci tabel, wykresów lub gotowych raportów, które stanowią integralną część dokumentacji HACCP/GHP/GMP, do wglądu w każdej chwili np. podczas kontroli przez Sanepid.

STRUKTURA SYSTEMU TELEMETRIA-HACCP



System nie korzysta z infrastruktury IT użytkownika, może działać nawet w obiektach bez komputera czy telefonu.

SYSTEM TELEMETRIA-HACCP UMOŻLIWIA:

- Kontrola temperatury i napięcia zasilania urządzeń chłodniczych
- Automatyczne tworzenie wymaganych przez HACCP wydruków temperatury
- Zdalny podgląd temperatury przez telefon komórkowy
- Powiadomianie alarmowe (SMS) o przekroczeniach temperatury lub zaniku zasilania
- Powiadomianie o powrocie do normy
- Archiwizowanie wyników pomiarów i historii alarmów