



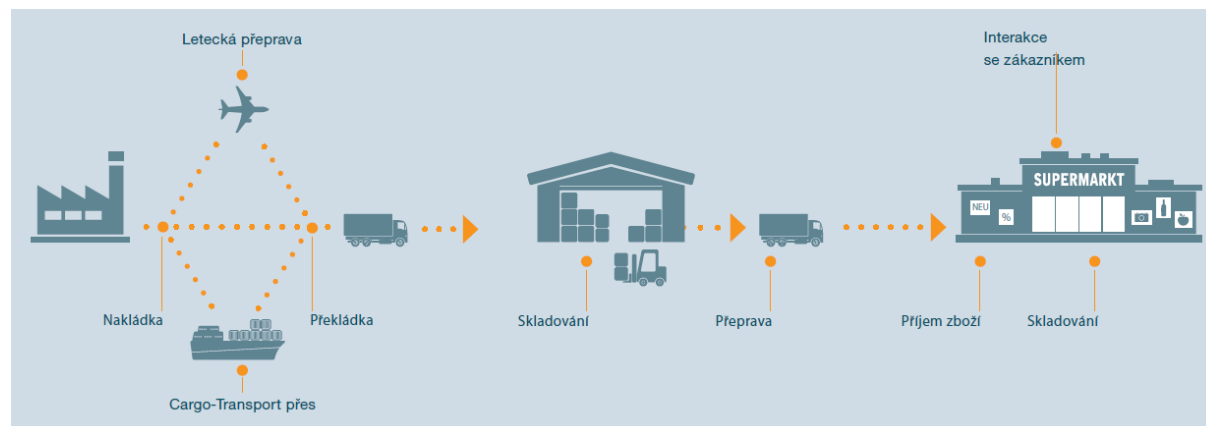


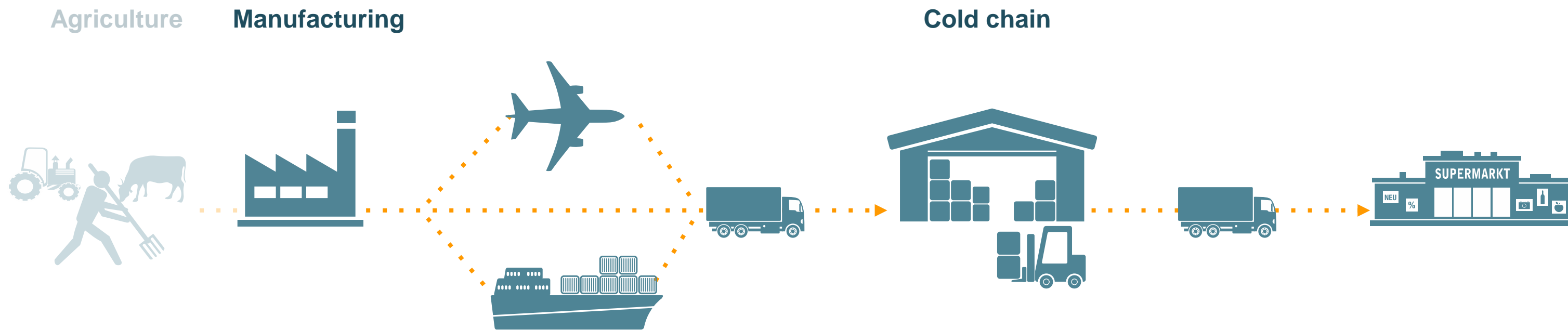
## Kvalita výrobků v centru pozornosti

„Prodejnost“ znamená, že jsou potraviny

- zdravotně nezávadné a
- vhodné pro konzumaci člověkem.

- Relativní vlhkost vzduchu
- Koncentrace O<sub>2</sub> a CO<sub>2</sub>
- Koncentrace etylenu (fyttohormon)
- Světlo
- Zatížení plísní





# Dodržení zajištění jakosti – ruční přístroje

Žádná potenciální chyba v chladicím řetězci nezůstane neodhalena

## Měření teploty pro dokonalý chladicí řetězec

Přesné zjištění teploty vzduchu a produktu u potravin.  
Dvě metody měření: namátkové měření nebo zaznamenávání  
Při kontrole teploty se rozlišují dva druhy sledování:

### 1. Namátkové měření

Probíhá pomocí přenosných (mobilních) teploměrů, které jsou buď čistě měřicí přístroje (pouze zobrazují měřené hodnoty) nebo paměťové teploměry, které naměřená data ukládají do interní paměti nebo je bezdrátově posílají do datové paměti.



# Namátkové měření teploty nebylo nikdy jednodušší – dvě integrované sondy v jednom přístroji





**Vodotěsný přístroj se sondou na kabelu jednoduše skontroluje teplotu jádra**



# Dodržení zajištění jakosti – monitorovací systémy

Žádná potenciální chyba v chladicím řetězci nezůstane neodhalena

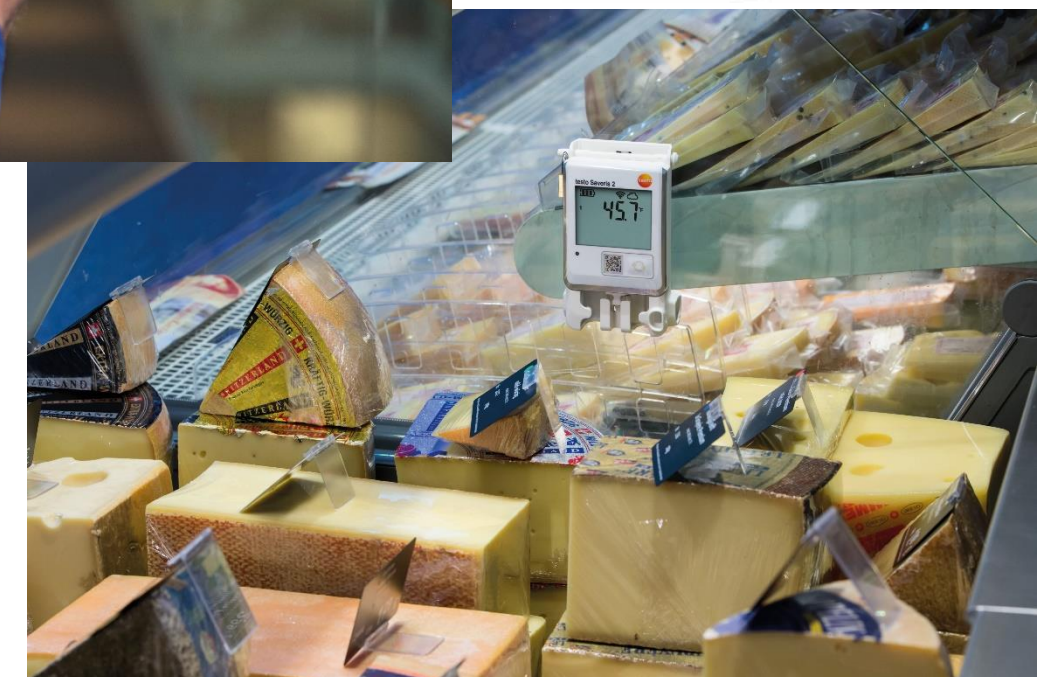
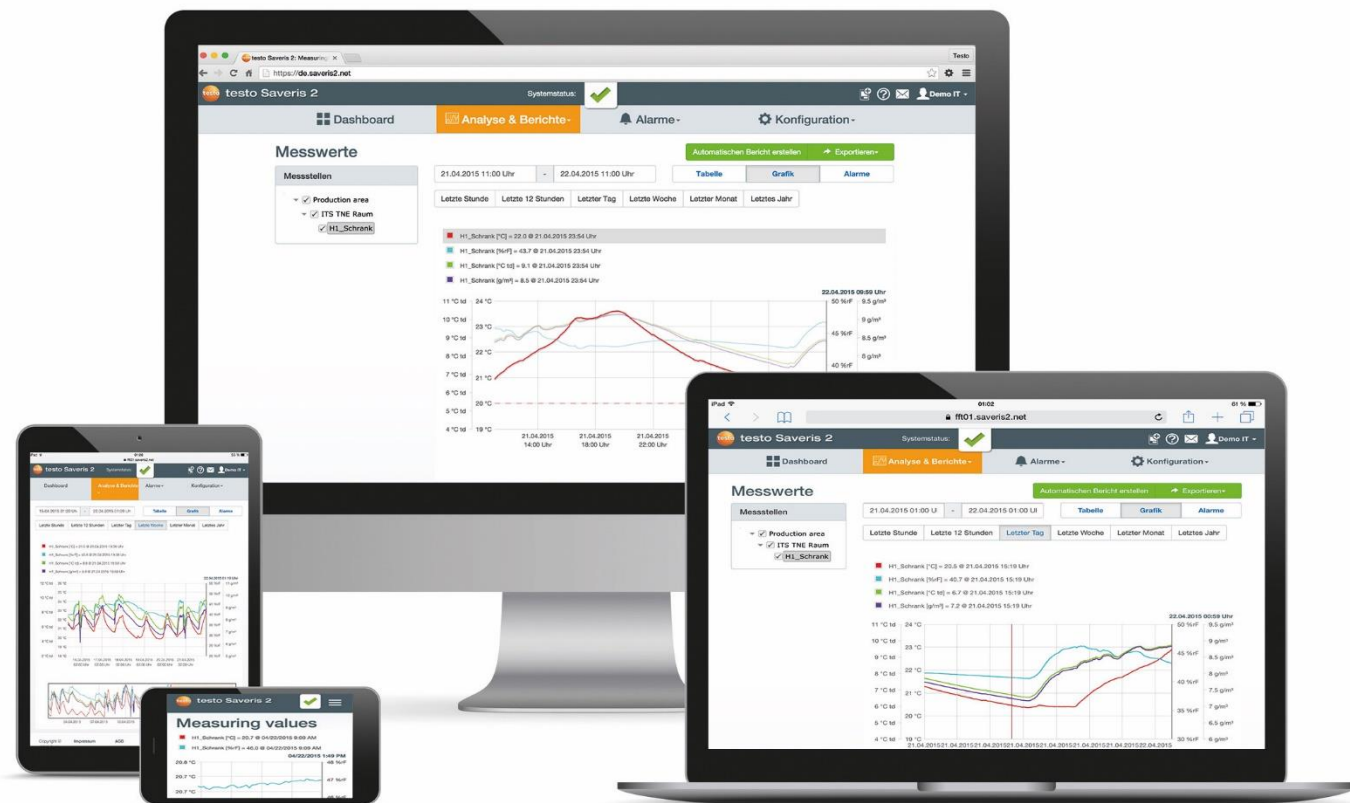
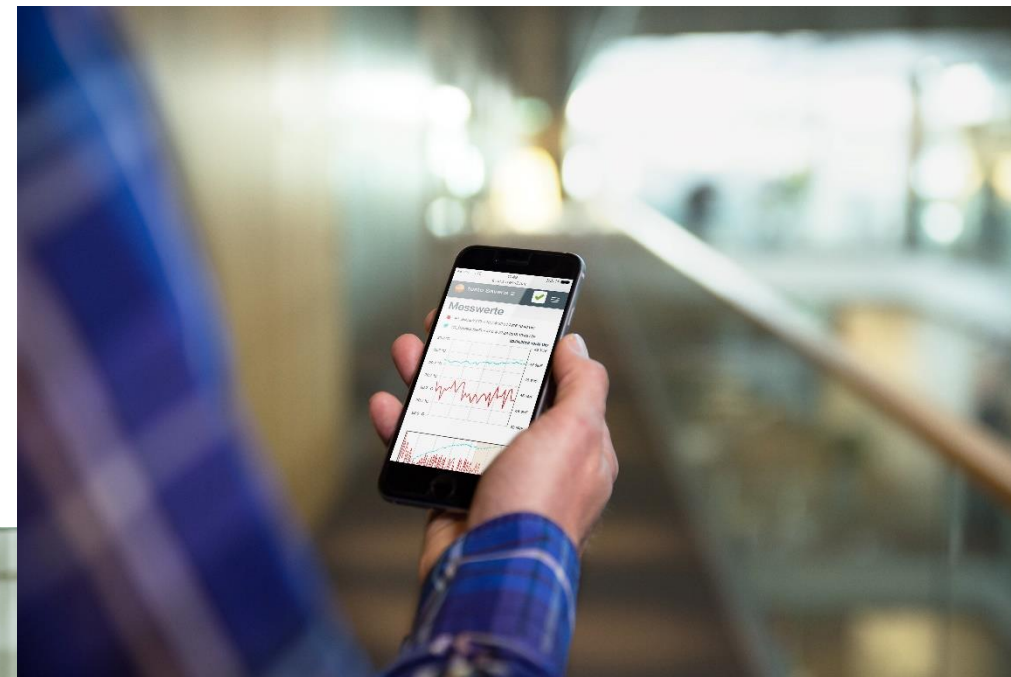


## 2. Kontinuální zaznamenávání dat



Při tomto způsobu zůstává měřicí přístroj s pamětí u zboží (nebo v jeho okolí, např. v chladicím prostoru) a ten v pravidelném intervalu (interval měření) snímá a ukládá hodnoty. V závislosti na druhu záznamníku dat se data ukládají v interní paměti a ručně se vyčítají nebo se bezdrátově posílají do datové paměti.

# Můžete si být jisti, že ve vaší prodejně je dodržena teplota – data včetně alarmů jsou dostupná odkudkoli

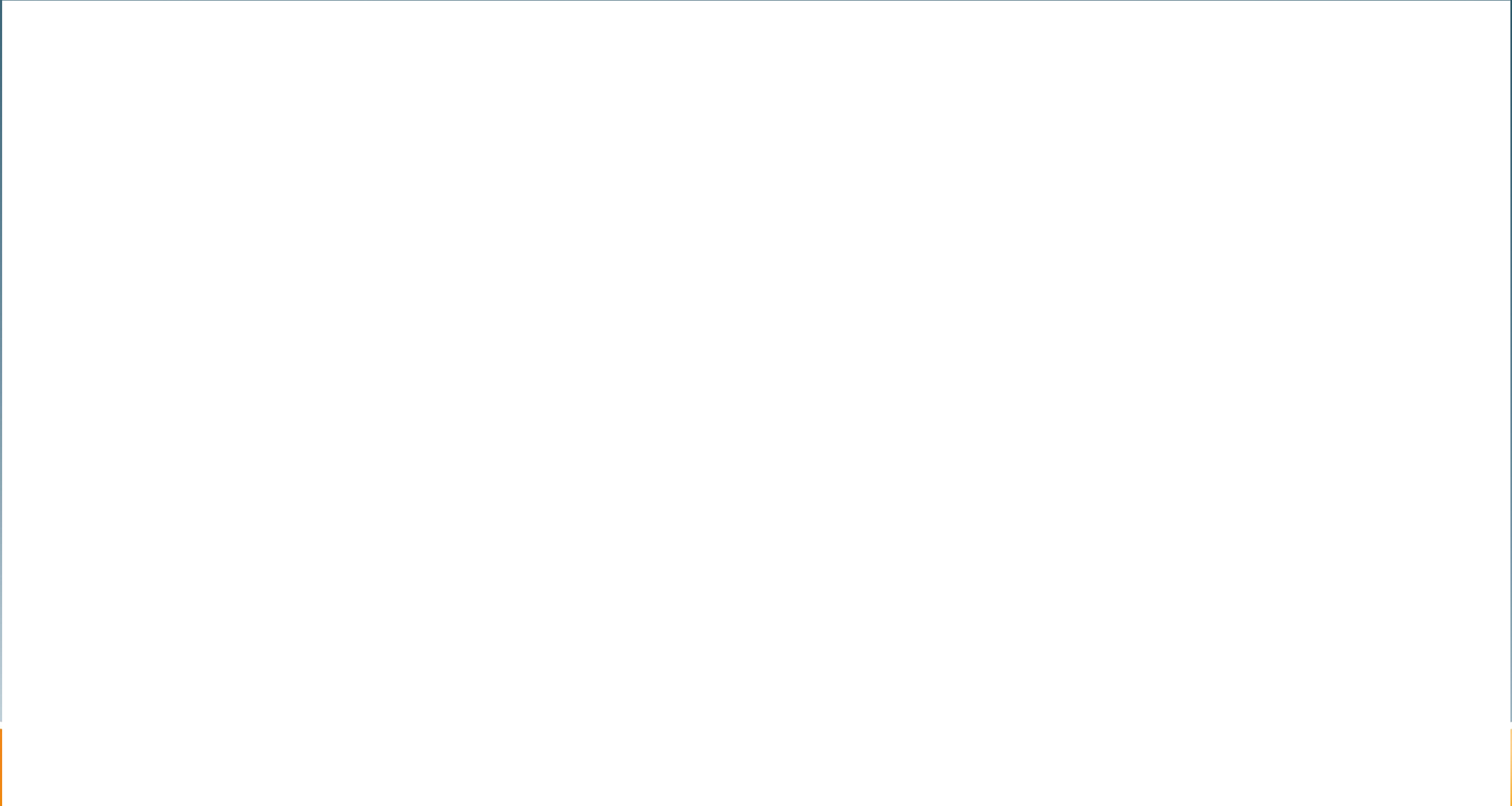



# Kontrolní měření odhalí i nejmenší možnost odchylky




# Dodržení zajištění jakosti v jednom digitálním systému

Žádná papírová verze – jen přesně nastavená data





**Můžete si být jisti,  
že ve vaší prodejně  
jsou splněny  
všechny  
požadavky na  
kvalitu?**

A blue-tinted photograph of a forest path. The path is narrow and leads into the distance. On the right side, there is a wooden fence made of vertical posts and horizontal rails. The trees and foliage are dense and fill the background. The overall mood is serene and quiet.

**Dokážete  
identifikovat zdroje  
chyb dříve, než se  
něco vážného  
stane?**



Není se záznamy manipulováno?



Je vysoká pravděpodobnost chyby?



Je obtížné udržovat aktuální informace?



Nelze se vypořádat s množstvím dat?



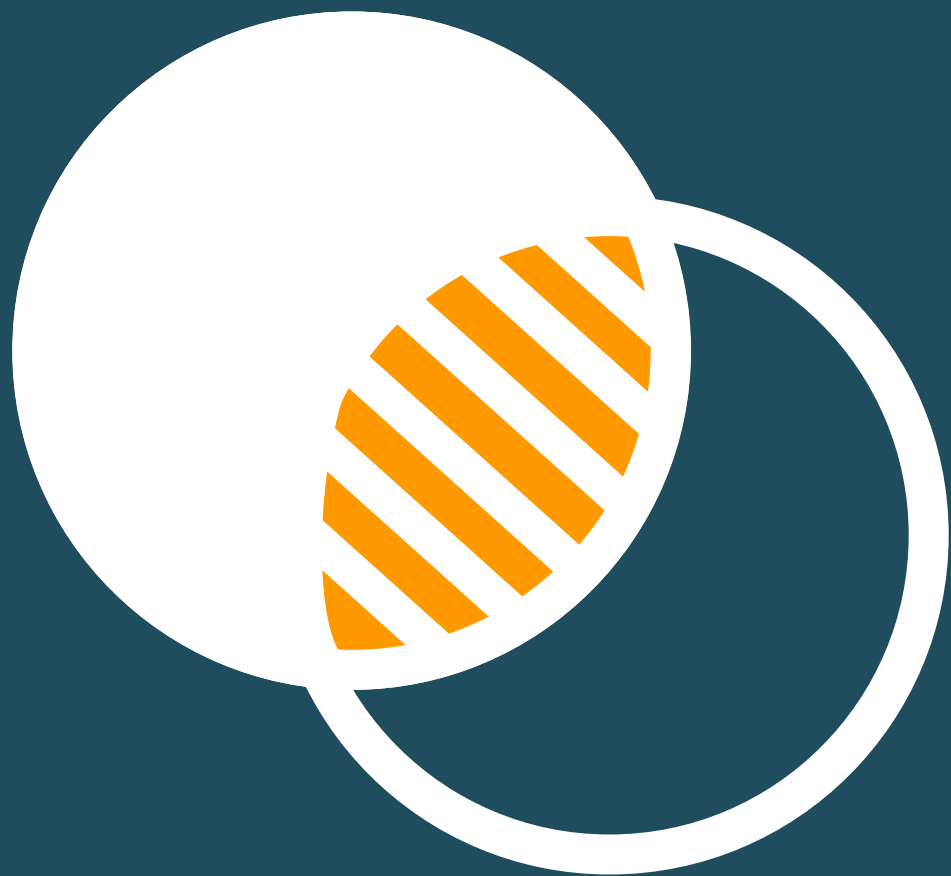
Je omplikovaná správa dat ?



**Řízení bezpečnosti potravin v papírové podobě  
nemá odpovědi.**

**Řešení: Bud'te digitální.**

## Bud'te si vědomi



Přepněte se do režimu  
„Nezasahujte“

&

Konsolidovaný pohled na  
všechny procesy v oblasti  
bezpečnosti potravin

## Bud'te v souladu



Zaměstnanci jednají správně ve  
všech situacích

&

Nezaznamenávejte závady,  
ověřte nápravná opatření

## Bud'te informováni



Snadná a rychlá kontrola  
procesů

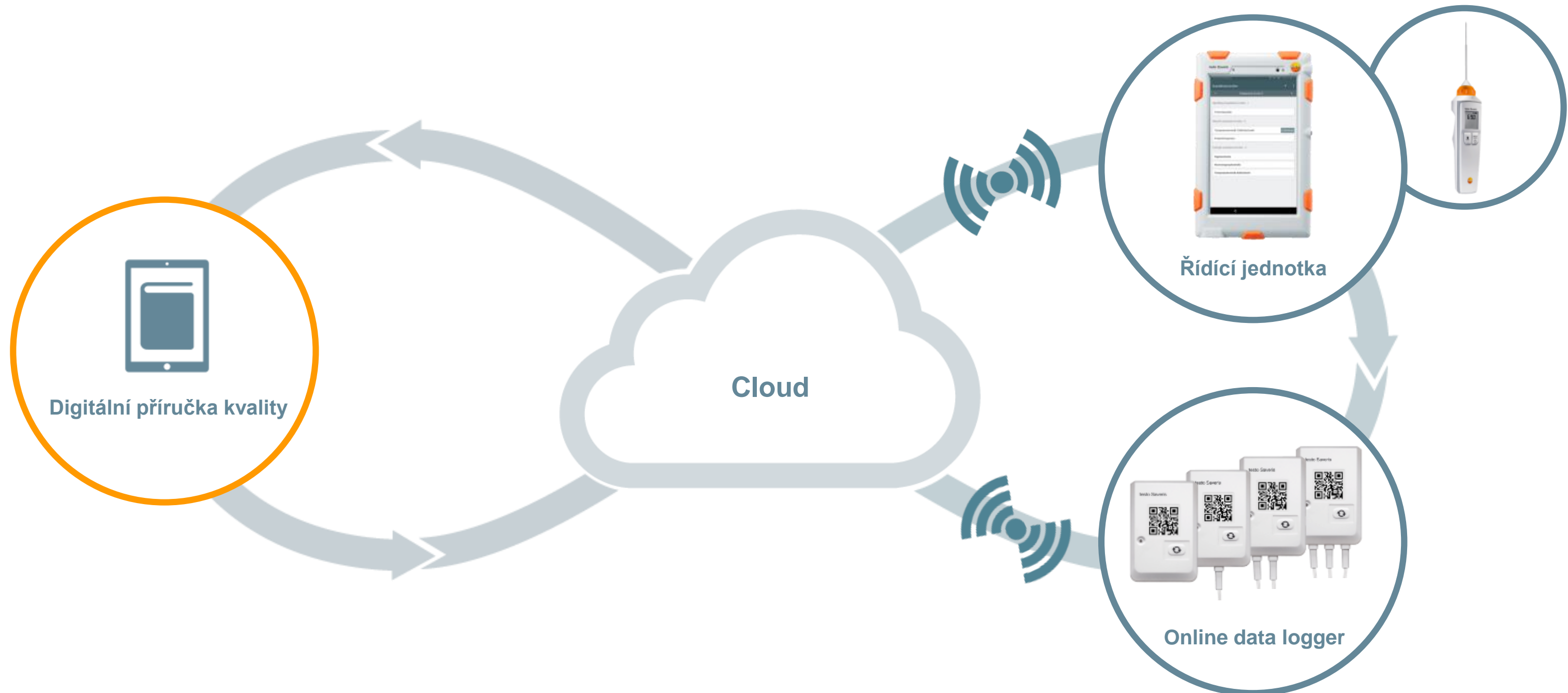
&

Menší úsilí s přizpůsobenými a  
automatizovanými přehledy

**Bud'te si jisti.**

## Příručka kvality

## Prodejna









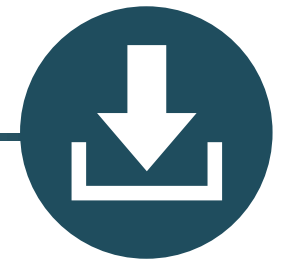
**Kontrolní seznamy bez papírové příručky v digitalizované podobě**



**Podporujte vaše zaměstnance pomocí intuitivních pracovních postupů a nápravných opatření**



**Spolehlivá měření  
pomocí automatického  
přenosu dat**







**Bud'te si vědomi porušení  
teplotních limitů kdykoli  
pomocí automatického  
monitorování**





**Alarm v případě porušení hranic podle vašich specifikací**





## Měření kvality fritovacího oleje





**Měření povrchové teploty  
dotykovou sondou, např.  
gril**





**Zajistěte si kvalitu díky jasné analýze a snadnému přístupu k datům pro všechny úrovně řízení ve vaší společnosti**





Odstraňte obavy z řízení technologií a dodavatelů



Překlenutí propasti mezi strategií a prováděním



„On-line“ sledování dodržování předpisů v reálném čase



Jednoznačné řízení otázek bezpečnosti potravin



Vedení zaměstnanců k odpovědnosti za následující provozní postupy

**Stále máte obavy ze změny vašeho systému  
řízení bezpečnosti potravin?**

**Děkuji za pozornost**