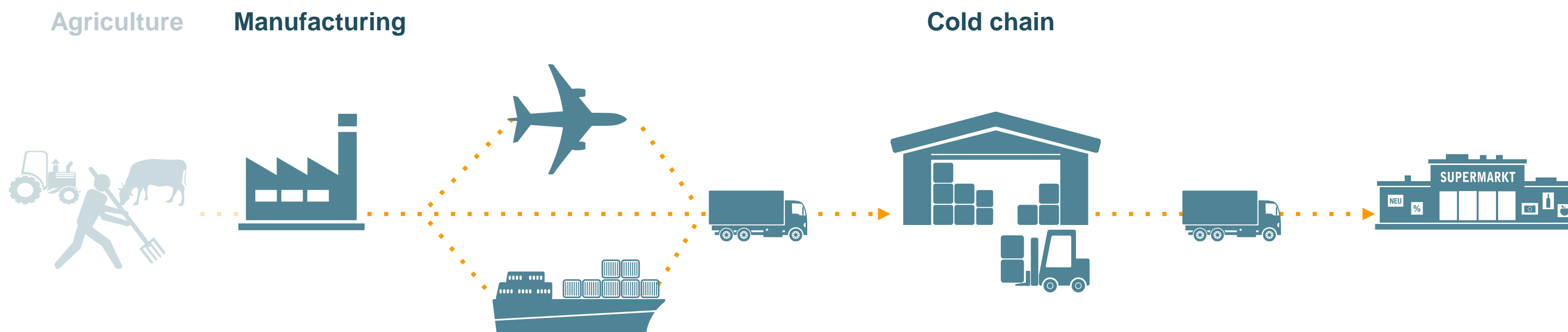


VYBAVENÍ PRODEJNY

Jak zvládnout energetický šok

„Výsledky měření na papíře jsou minulostí - využijte digitální záznam“.





Dodržení zajištění jakosti – ruční přístroje

Žádná potenciální chyba v chladicím řetězci nezůstane neodhalena



Kvalita výrobků v centru pozornosti

„Prodejnost“ znamená, že jsou potraviny

- zdravotně nezávadné a
- vhodné pro konzumaci člověkem.

- relativní vlhkost vzduchu
- koncentrace O₂ a CO₂
- koncentrace etylenu (fyttohormon)
- světlo
- zatížení plísní



Měření teploty pro dokonalý energeticky vyvážený 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 sondy integrované v jednom přístroji





Vodotěsný přístroj se sondou na kabelu
jednoduše zkontroluje teplotu jádra



Přesné nastavení teplotního rozsahu díky alarmovým zprávám šetří energie

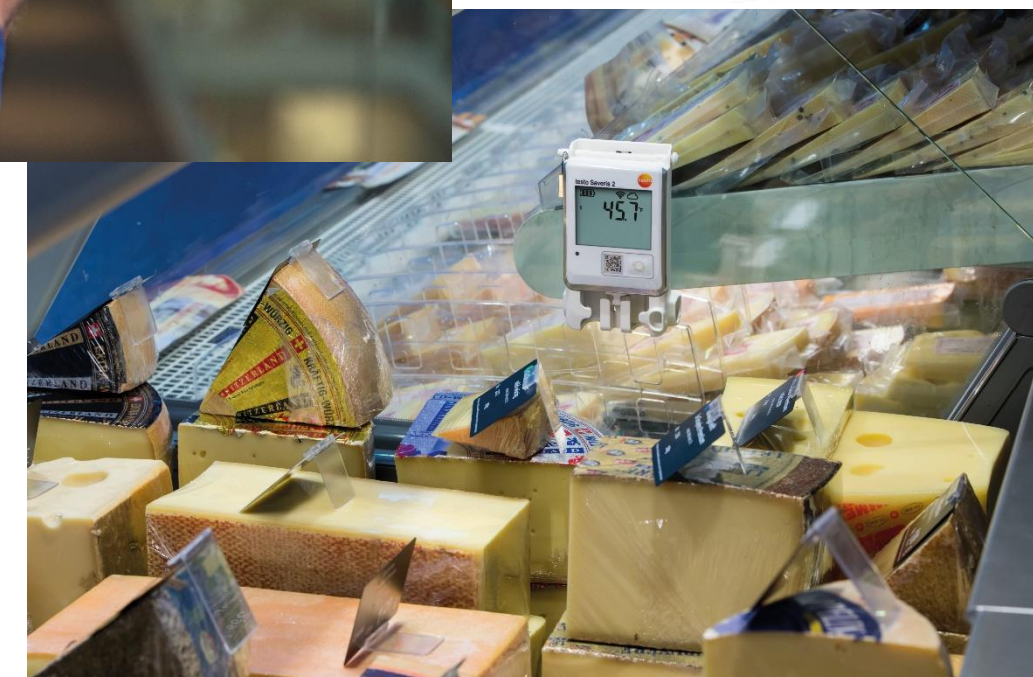
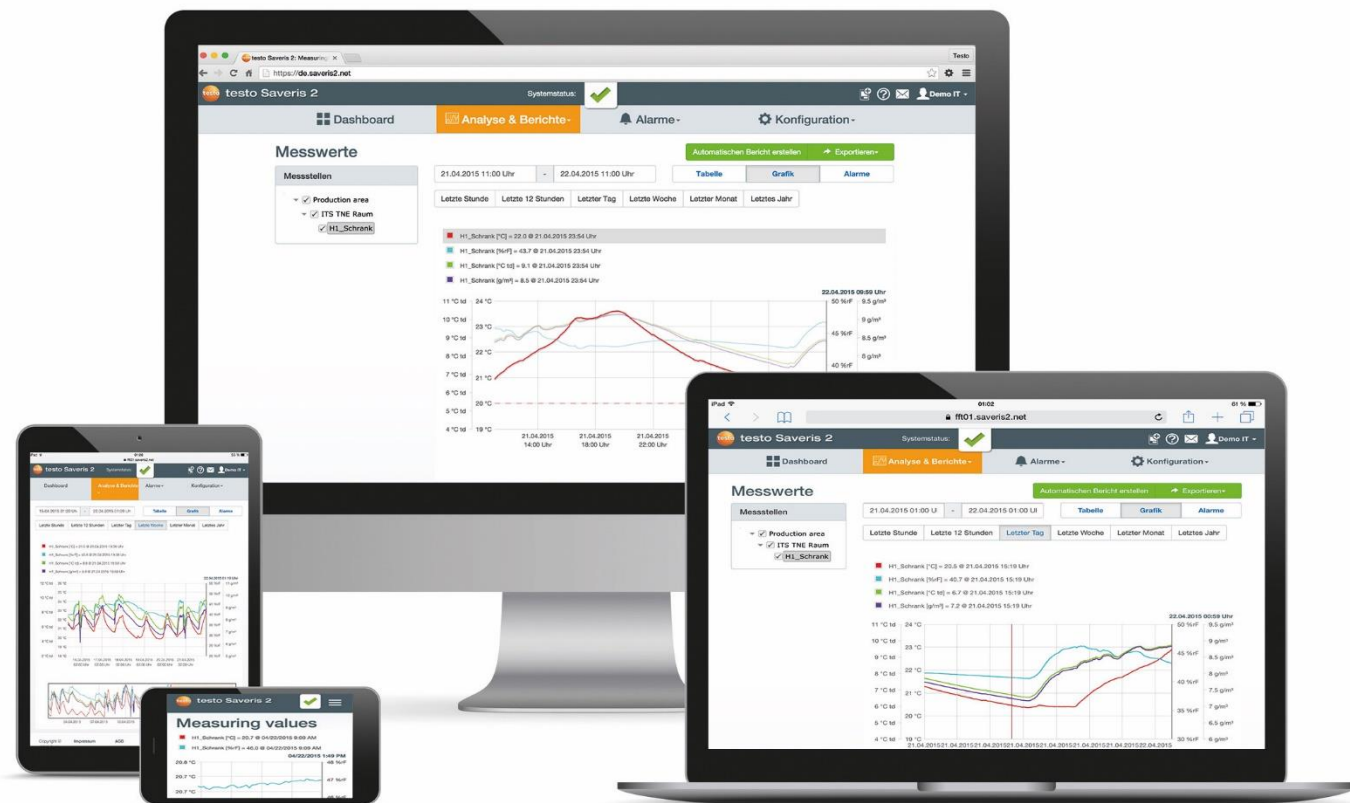
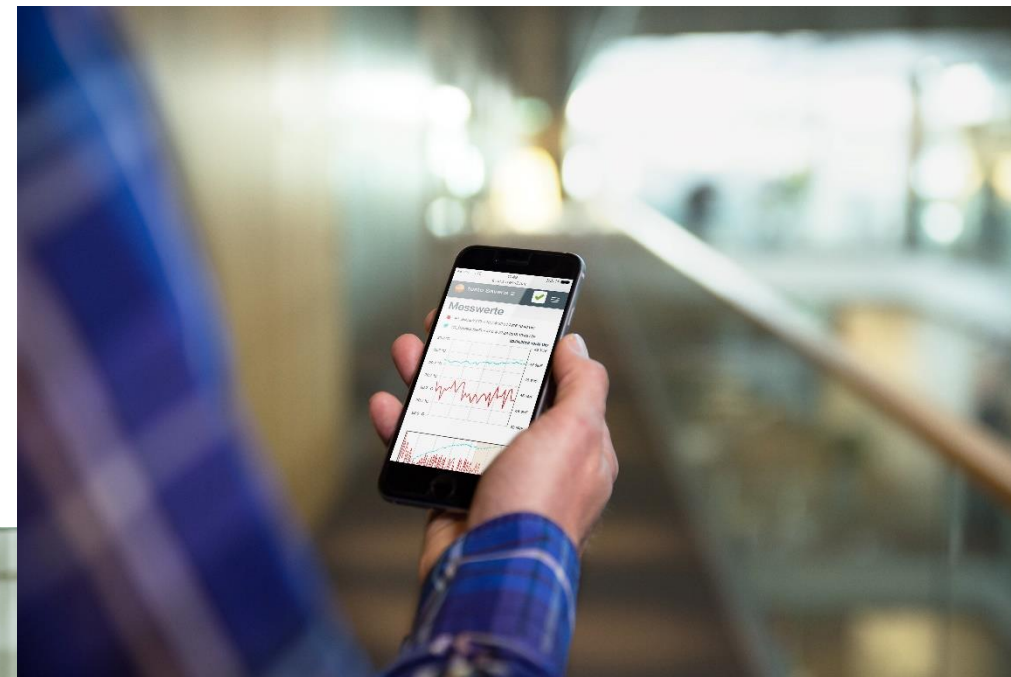
Žádná potenciální chyba v chladicím řetězci nezůstane neodhalena

2. Kontinuální zaznamenávání dat

Při tomto způsobu zůstává měřicí přístroj s pamětí u zboží (nebo v jeho okolí, například v chladicím prostoru) a ten v pravidelném intervalu (interval měření) snímá a ukládá naměřené hodnoty. V závislosti na druhu záznamníku 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 ve všech bodech chladicího řetězce - data včetně alarmů jsou dostupná odkudkoli. Energetické ztráty jsou minulost - systém je pod kontrolou.



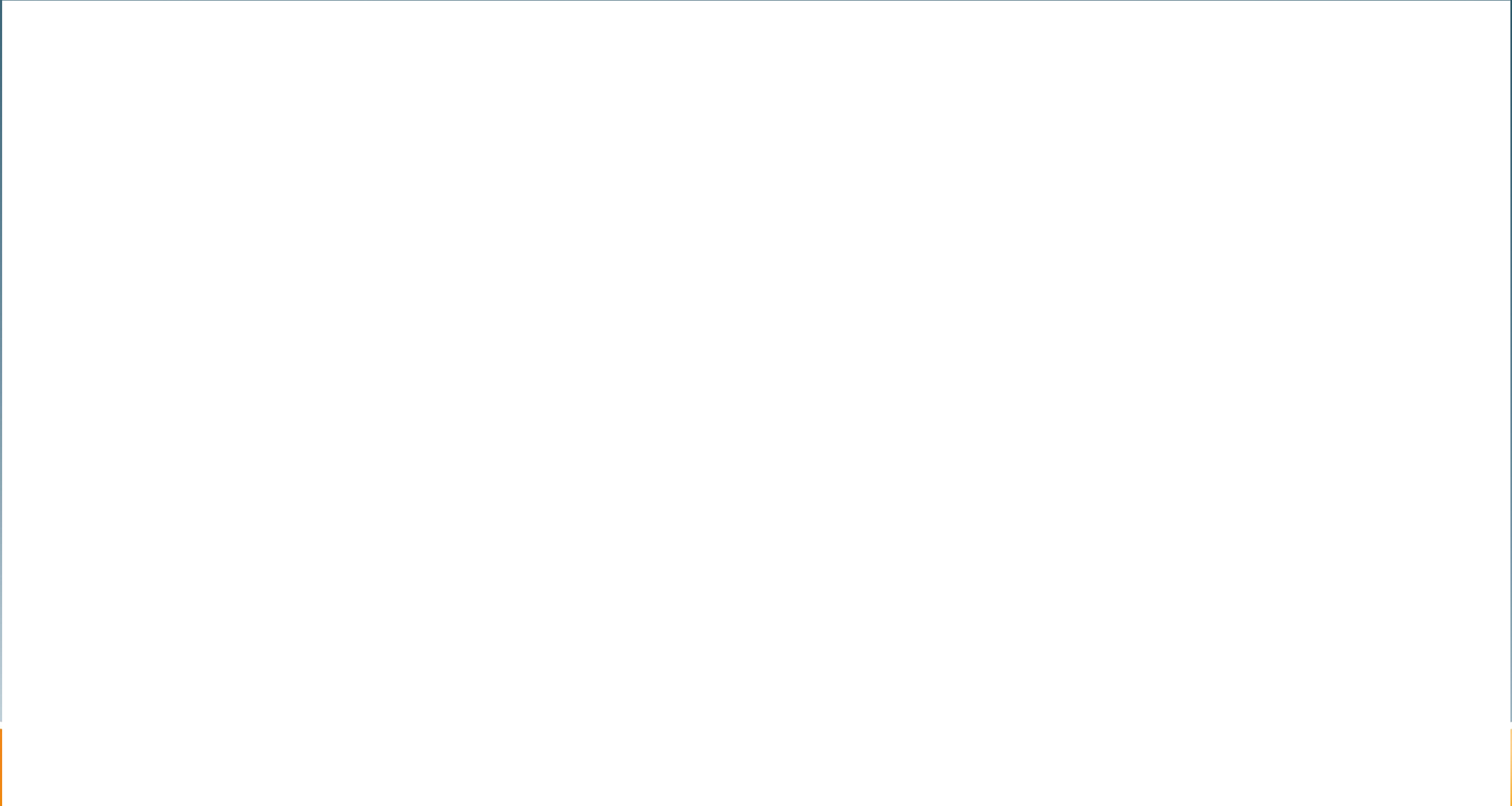



Kontrolní měření odhalí i nejmenší možnost odchylky.
Přeprava je součástí chladicího řetězce



Dodržení zajištění jakosti v jednom digitálním systému

Kontinuální záznam zajistí kvalitu v každém kroku - bez energetických ztrát





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

Nedochází k energetickým
ztrátám?

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

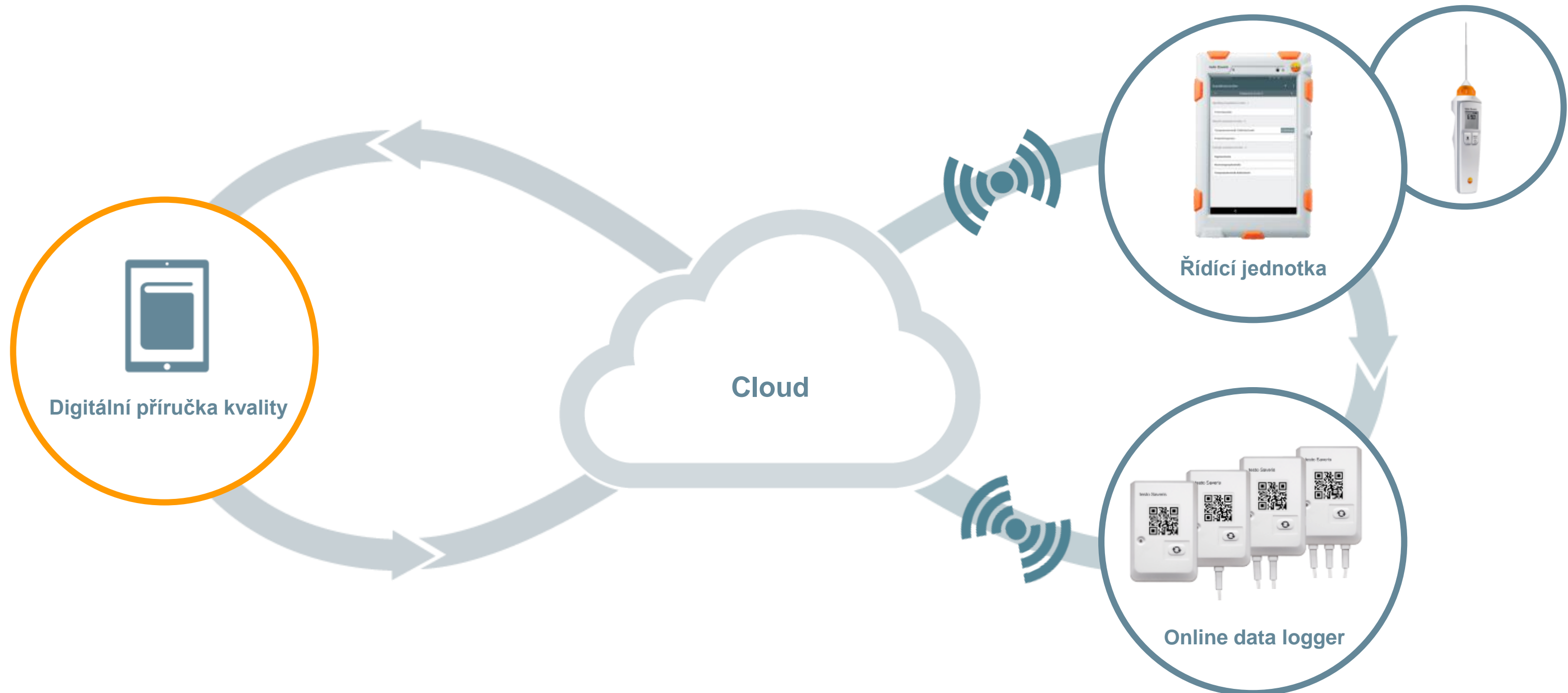
&

Menší úsilí s přizpůsobenými a
automatizovanými přehledy

Bud'te si jisti.

Příručka kvality

Prodejna









Kontrolní seznamy bez papírové příručky v digitalizované podobě

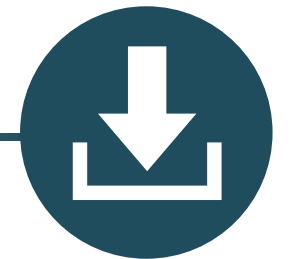


Podporujte Vaše zaměstnance pomocí intuitivních pracovních postupů a nápravných opatření





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, například
nastavení teploty grilu





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?**

Bezpečnost potravin je měřitelná

- Akreditovaná kalibrační laboratoř nabízí akreditované a ISO kalibrace všech základních fyzikálních veličin (teplota, vlhkost)
- Nabídka kalibrací přímo u zákazníka
- Mapping a validace zejména pro systémová řešení
- Technická podpora pro všechna dodávaná zařízení
- Záruční a pozáruční servis

Testo, s.r.o. - Kalibrační laboratoř

Jsme kalibrační laboratoř č. 2344 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018 v oborech teploty, vlhkosti vzduchu a rychlosti proudění vzduchu.



Děkuji za pozornost