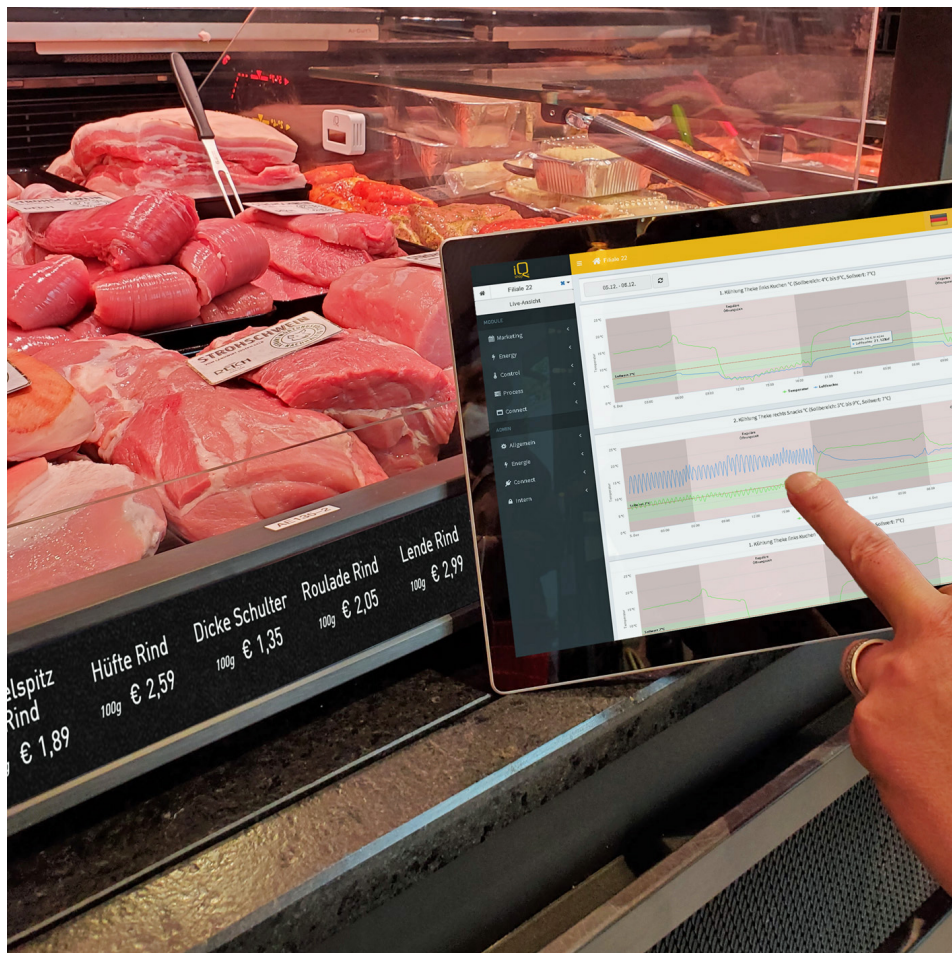


Mehr Kontrolle – weniger Arbeit

Die rechtskonformen Eigenkontrollen nach HACCP sind für viele lebensmittelverarbeitende Betriebe eine Herausforderung. Die manuelle Temperaturmessung und Dokumentation sind fehlerbehaftet, zeitaufwendig und werden mitunter schlicht vergessen. Systeme mit fest installierten Datenloggern sind kostenintensiv in der Anschaffung und müssen regelmäßig ausgelesen werden. Der Digitalspezialist Shop-IQ hat das Modul Control entwickelt. Für die webbasierte Lösung ist keine Kabelinstallation notwendig, die Daten werden ständig erfasst, per Funk übertragen, ausgewertet und in Echtzeit dokumentiert, zudem wird automatisch wöchentlich ein Protokoll erstellt – ganz ohne Papier. Nach Artikel 5 der Lebensmittelhygieneverordnung 852/2004 sind alle Lebensmittelunternehmer zur Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung sowie stetiger Anpassung eines HACCP-Systems verpflichtet …



Die rechtskonformen Eigenkontrollen nach HACCP sind für viele lebensmittelverarbeitende Betriebe eine Herausforderung. Die manuelle Temperaturmessung und Dokumentation sind fehlerbehaftet, zeitaufwendig und werden mitunter schlicht vergessen. Systeme mit fest installierten Datenloggern sind kostenintensiv in der Anschaffung und müssen regelmäßig ausgelesen werden. Der Digitalspezialist **Shop-IQ** hat das Modul Control entwickelt. Für die webbasierte Lösung ist keine Kabelinstallation notwendig, die Daten werden ständig erfasst, per Funk übertragen, ausgewertet und in Echtzeit dokumentiert, zudem wird automatisch wöchentlich ein Protokoll erstellt ganz ohne Papier.

Nach Artikel 5 der Lebensmittelhygieneverordnung 852/2004 sind alle Lebensmittelunternehmer zur Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung sowie stetiger Anpassung eines HACCP-Systems verpflichtet und müssen dies gegenüber der Lebensmittelüberwachungsbehörde nachweisen.

Modul Control spart Zeit und Geld

Das Modul Control von Shop-IQ ist im Betrieb eine kostengünstige Alternative zu bekannten Systemen mit Datenloggern oder der zeitaufwendigen Papierdokumentation. Vor allem bei Betrieben mit Filialen spart das Modul Control Kosten und Zeit. Es vermeidet mit der lästigen Dokumentation auch Nachfragen oder gar Bußgeldbescheide der Überwachungsbehörde. Zudem ist sichergestellt, dass die Produkte bestmöglich gekühlt und präsentiert werden. Dies erhöht die Produktqualität, verlängert die Standzeiten und vermeidet Food Waste von nicht mehr verkäuflichen Waren.

Die EnOcean-Funksensoren von Shop-IQ lassen sich kabellos in Kühlregalen-, -vitrinen und -theben installieren. Es ist keine

Verkabelung notwendig, da die Daten per Funk an die Shop-IQ Box übertragen werden und die notwendige Energie zum Betrieb über eine integrierte Solarzelle und einen internen Speicher bereitgestellt wird. Dies spart Kosten bei der Installation. Die Sensoren sind aufgrund der Größe einer Streichholzschachtel kaum sichtbar und können auch nachträglich installiert werden.

Daten in Echtzeit

Die Funksensoren messen die Lufttemperatur und die Luftfeuchtigkeit und übermitteln die Daten stündlich. Die Daten werden auf der Shop-IQ App in Echtzeit gezeigt, zudem lassen sich Zeitläufe darstellen. Die für die Überwachungsbehörde relevanten Reports werden automatisch generiert und als PDF zur Weitergabe erzeugt. Zudem lassen sich auch Soll- und Ist-Werte darstellen. Das Modul Control alarmiert berechnete Personen beim Überschreiten der Ist-Werte.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at