

Sensormatic Solutions pour la conformité en matière de sécurité alimentaire



Autonomisez vos procédés, protégez votre marque et augmentez la productivité



Les défis

Avec l'avènement d'une sécurité alimentaire plus intelligente, il est important de se concentrer sur la prévention, en mettant en place la traçabilité des chaînes alimentaires et en fournissant des informations précises au moment voulu. Pour cela, il faut assurer la conformité, l'efficacité et la prévention des pertes en s'appuyant sur la standardisation et la numérisation.

Conformité

Vous avez besoin d'un système qui vous permette de rester serein en ayant la certitude que les niveaux de conformité sont maintenus.

Comportement humain

Il est essentiel de changer les habitudes et les comportements pour maintenir une culture de la sécurité alimentaire.

Adaptabilité

Vous avez besoin d'un système qui vous apporte la flexibilité indispensable pour vous adapter aux nouveaux modèles économiques et approches.

Sensormatic Solutions: une solution complète

Sécurité alimentaire numérique fournit un e vous permet de relever les défis d'aujourd'hui et d'anticiper les opportunités de demain.



Gains de temps : avec notre solution numérique, il n'a jamais été aussi facile d'enregistrer et de gérer les enregistrements quotidiens sur les sites.



Pertes de stocks réduites : les alertes en temps réel assurent une intervention précoce et réduisent, voire éliminent, les pertes de produits.



Validation des normes : crée un haut niveau de qualité et de cohérence entre tous les sites.



Sécurité : notre système en circuit fermé automatisé assure une acquisition et un enregistrement des données inviolables.



Visibilité optimale : la vue d'entreprise de tous les sites fournit un accès à distance permettant d'évaluer en temps réel les performances en matière de conformité.



Durabilité : l'élimination des rapports papier réduit votre empreinte carbone.



Gestion du temps : l'accès à distance réduit le temps nécessaire pour les audits, permettant à votre équipe de se consacrer à d'autres tâches essentielles.



À l'épreuve du futur : le système favorise l'innovation continue et la conception de nouveaux modules pour répondre aux exigences législatives en constante évolution.



Caractéristiques

Basé sur le cloud, utilisant la dernière technologie numérique et totalement accessible à tout moment et en tout lieu avec un dispositif mobile, Sécurité alimentaire numérique fournit un ensemble de fonctionnalités de qualité, de sécurité et de conformité alimentaires, pour vous et votre équipe.



Grâce à la surveillance de la réfrigération 24 h/24 et 7 j/7 avec des capteurs IoT sans fil et des alarmes, les personnes qui doivent être averties sont certaines de recevoir les alertes de sécurité alimentaire.



Le tableau de bord permet aux utilisateurs d'évaluer les performances d'un site en fonction d'ICP définis et de prendre les mesures correctives nécessaires.



Reporting : fournit des données téléchargeables faciles d'accès.



Les procédures HACCP numérisées permettent aux salariés d'effectuer les opérations efficacement sur le terrain en utilisant un dispositif mobile.



Constructeur de workflows : vous permet de construire des modules en fonction de vos besoins.



Validation finale par la hiérarchie : assure une responsabilisation numérique rapide.



Programmer les tâches et les listes de contrôle sur le périphérique améliore l'organisation et l'efficacité, débouchant sur de hauts niveaux de procédures normalisées d'exploitation sur site et d'autres tâches de conformité.



Traçabilité : facilite un suivi impeccable du produit durant toutes les phases de l'exploitation.



Capacités hors ligne : vous permettent de continuer à travailler même si la connexion est coupée.



