



Automatiser la sécurité alimentaire à l'aide des terminaux tactiles et des tablettes Zebra

Technologie sans fil en temps réel pour la sécurité alimentaire dans les magasins d'alimentation



LE DÉFI :

Assurer la sécurité alimentaire à l'aide de mesures et de dépannages en temps réel

L'une des priorités fondamentales de la réussite dans le secteur de l'alimentation est la capacité à assurer la sécurité alimentaire. La manipulation incorrecte des aliments présente un risque d'intoxication alimentaire grave, à la fois pour les employés et les clients. Des protocoles inadaptés de manipulation alimentaire peuvent également augmenter votre part de responsabilité et nuire à vos résultats financiers. Depuis des années, l'utilisation de journaux de bord sur papier est la norme pour l'exécution des procédures de sécurité alimentaires. Or, dans un secteur où la sécurité est à la fois primordiale et fragile, les retards peuvent avoir de lourdes conséquences, dont des risques de propagation d'épidémies graves telles que les salmonelles et les E-coli.

LA SOLUTION :

Automatiser les procédures de sécurité alimentaire à l'aide de terminaux mobiles durcis Zebra

Dans le secteur de l'alimentation, la protection des aliments en temps réel est une nécessité absolue. Les solutions mises en place doivent permettre aux responsables d'identifier les problèmes avant qu'ils ne s'aggravent et d'avoir, en même temps, les moyens d'optimiser l'efficacité opérationnelle. Dans cette optique, les acteurs novateurs des services alimentaires, en amont et en aval de la chaîne d'approvisionnement, combinent des applications de sécurité alimentaire avec les terminaux mobiles et les tablettes Zebra.

Grâce à une technologie sans fil très avancée, notamment Bluetooth, les équipements Zebra permettent, dans le monde entier, d'automatiser et d'améliorer les procédures de sécurité alimentaire. Nombreux sont les magasins d'alimentation à compter sur les modèles TC51, TC70 et ET50 pour collecter et enregistrer des relevés : suivi des températures de cuisson et de stockage ou des mesures d'hygiène des employés (lavage des mains et de la vaisselle, par exemple).

Renforcés, les protocoles de protection des aliments se traduisent par une plus grande productivité des employés, une meilleure satisfaction des clients et des résultats rentables et durables.



Avantages des TC51, TC70 et ET50

- Automatiser les relevés aux points de contrôle cruciaux
- Identifier et rectifier les problèmes de sécurité alimentaire en temps réel
- Rappeler aux employés les procédures de sécurité et les documenter (lavage des mains par exemple)
- Réduire ou éliminer la transmission de maladies par les aliments
- Créer des bases de données faciles d'accès, pour l'établissement des responsabilités et la traçabilité
- Tenir les promesses de qualité de votre marque et garantir la satisfaction client

Les terminaux tactiles et tablettes professionnels Zebra garantissent la conformité au système HACCP

L'HACCP (Hazards Analysis at Critical Control Points) est un système reconnu dans le monde entier, qui permet d'assurer la sécurité des aliments. En suivant les procédures HACCP, les magasins d'alimentation peuvent contrôler la température et les seuils critiques ainsi que d'autres facteurs contribuant à la sécurité alimentaire des clients comme des employés.

Problèmes de non-conformité

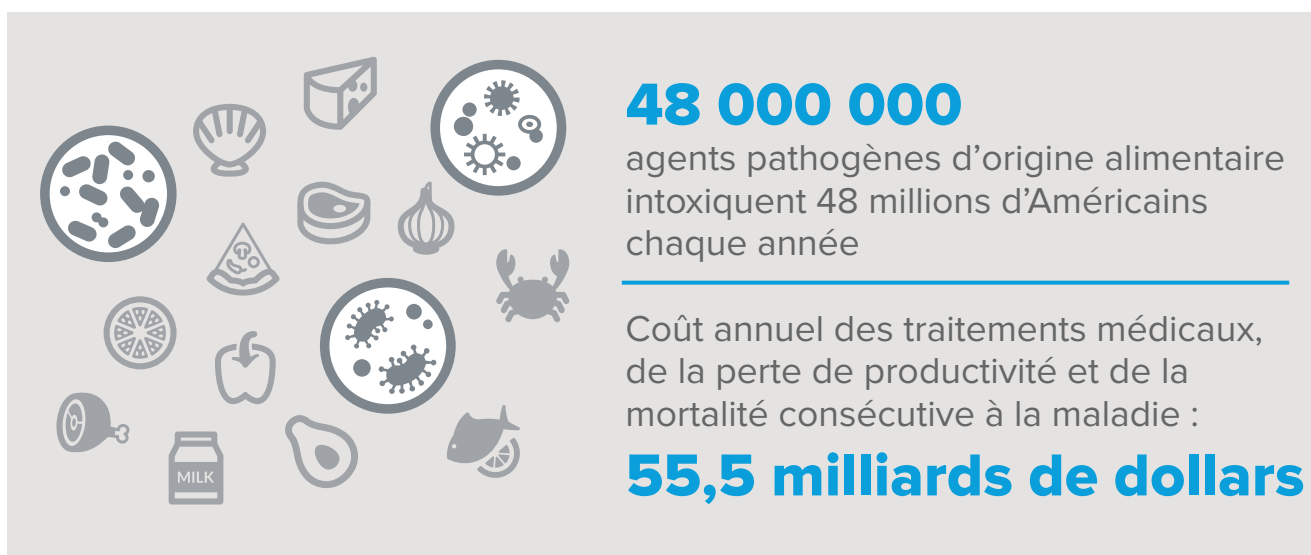
Les systèmes sur papier peuvent empêcher le respect des méthodes HACCP. Les journaux de bord sont remplis et vérifiés manuellement en fin de journée ou le lendemain matin. Lorsque des problèmes liés à la sécurité (températures imprécises de réfrigération et de cuisson, températures de maintien incorrectes à différents postes de la chaîne de service alimentaire, non-respect des mesures d'hygiène) se présentent, une action corrective peut être entreprise, mais généralement pas avant le lendemain. Ces retards s'avèrent à la fois dangereux et coûteux.

Impact sur le résultat financier

Le non-respect des réglementations des ministères de la Santé met non seulement la sécurité alimentaire en péril, mais affecte aussi les résultats financiers. Les statistiques du secteur montrent que les pertes alimentaires annuelles dues au manque de contrôle de la température et au non-respect d'autres protocoles de sécurité alimentaire sont effarantes. Les coûts de formation en souffrent également. Les entreprises consacrent des milliers d'heures à former les employés sur les procédures adaptées. Et en cas de rotation élevée des effectifs, les choses se compliquent puisqu'il faut sans cesse répéter la même formation à chaque changement de personnel. Les systèmes automatisés contribuent à réduire les pertes alimentaires et les coûts de formation de façon significative.

Mobilité et automatisation

Pour lutter contre le manque d'efficacité des systèmes sur papier, les magasins d'alimentation sont de plus en plus nombreux à adopter les terminaux mobiles TC51 et TC70 et la tablette ET50, avec un logiciel de sécurité alimentaire intégré. Zebra révolutionne la façon de voir la sécurité alimentaire. Grâce à la technologie, les magasins d'alimentation peuvent rationaliser les audits et les compétences techniques requises, pour faire comprendre aux équipes adéquates le bon comportement à adopter au bon moment et au bon endroit. En raison de leur puissance, les terminaux mobiles et les tablettes Zebra automatisent facilement la collecte et l'enregistrement des relevés, qu'il s'agisse de températures de cuisson et de conservation ou de procédures d'hygiène à appliquer par les employés (lavage des mains et de la vaisselle notamment).



Source : <http://fortune.com/food-contamination/>

Performances durcies

Les terminaux tactiles et les tablettes professionnels Zebra sont durables, portables et spécialement conçus pour les environnements du secteur de l'alimentation et des boissons. Ils sont conformes à la norme MIL-STD 810G, assortis d'indices d'étanchéité IP65 et IP67, capables de suivre le rythme soutenu des activités des services alimentaires et résistants aux aléas quotidiens tels que projections, éclaboussures et renversements de liquides, températures extrêmes et chutes. Les TC51 et TC70 intègrent un processeur 64 bits six cœurs à 1,8 GHz, et la tablette ET50, un puissant processeur Intel quadricœur cadencé à 1,59 GHz. Le TC51 accepte jusqu'à 32 Go de mémoire flash et le TC70 est disponible avec 16 Go de mémoire flash. La tablette ET50 dispose de 64 Go de mémoire flash eMMC. Ils sont également équipés de la technologie Bluetooth et d'écrans tactiles, pour une facilité d'utilisation exceptionnelle.

Contrôle de la température

Le contrôle strict des températures est essentiel, pour assurer la protection des aliments et se conformer aux réglementations des ministères de la Santé. Sont particulièrement concernés les niveaux de réfrigération dans les zones de stockage, les températures de cuisson tout au long de la préparation des plats et les températures de maintien dans les postes de conservation des aliments au chaud et au froid. Les terminaux mobiles et les tablettes Zebra permettent de collecter, d'analyser et d'exploiter facilement ces importantes données en temps réel, sans attendre la fin de la journée ni le lendemain.

Sondes de température à distance

Les terminaux mobiles et tablettes Zebra fonctionnent avec des thermomètres digitaux ou Bluetooth désinfectés qui sont insérés dans les aliments lors de leur préparation ou de leur conservation sur une chaîne alimentaire. Ces sondes à distance vérifient quasi instantanément les températures lors de la cuisson et au niveau de points de contrôle cruciaux. Elles affichent un voyant vert lorsque les températures sont correctes, et un voyant rouge, lorsqu'elles ne le sont pas. Les équipements intègrent les mesures correctives que les employés doivent suivre à la lettre lorsque les températures sont incorrectes. Ils alertent également les utilisateurs lorsque des tâches programmées ne sont pas commencées ni terminées. Des rapports en temps réel peuvent être immédiatement extraits du système, de façon à prendre au plus vite les mesures qui s'imposent pour assurer la sécurité des clients.

Référentiel de données accessible

Les terminaux mobiles tactiles et les tablettes Zebra permettent de remédier à un problème majeur lié aux processus de sécurité alimentaire sur papier : la tenue de registres précis et accessibles. Il n'est pas rare de voir des archives papier occuper plus de 50 classeurs volumineux avec des données enregistrées manuellement. Non seulement sujets à erreur humaine, ces enregistrements sont loin d'offrir un accès facile et rapide.

Avec une application de sécurité alimentaire solide et des terminaux mobiles Zebra, toutes les données concernées sont automatiquement enregistrées sur l'appareil, puis envoyées à un référentiel offrant un accès immédiat à des données précises. Le transfert des données vers le référentiel est facile et instantané. Les terminaux mobiles professionnels mettent facilement les enregistrements à disposition à des fins de réglementation et de traçabilité, et les archives historiques permettent d'identifier et de mettre en place de nouvelles améliorations.



Sondes de température à distance

- Compatibilité avec des thermomètres digitaux ou Bluetooth désinfectés
- Contrôle des températures sur les chaînes culinaires et alimentaires
- Alerte des utilisateurs en cas de tâches programmées



Productivité du personnel

La capture électronique des données et l'automatisation jouent un rôle essentiel dans l'amélioration de la productivité des employés. Les terminaux mobiles TC51 et TC70 et la tablette ET50 rappellent et documentent les mesures que les employés doivent prendre pour se conformer aux normes d'hygiène des ministères de la Santé (procédures uniformes pour le lavage des mains et de la vaisselle, par exemple).

En outre, en se basant à la fois sur les données en temps réel et l'observation et la documentation des comportements, les terminaux donnent les moyens de former et d'accompagner les employés, offrant ainsi la possibilité de corriger des problèmes instantanément, tout en renforçant les comportements adéquats.

Création d'une culture de la sécurité alimentaire

Les terminaux mobiles tactiles et les tablettes sont des solutions novatrices qui peuvent aider les magasins d'alimentation à garantir la sécurité alimentaire, l'hygiène, la qualité des produits et l'excellence du service, de la réception des aliments sur le quai de chargement jusqu'à leur arrivée dans l'assiette des clients. Piliers essentiels d'une véritable culture de la sécurité alimentaire, ils aident les entreprises à développer les connaissances de leur personnel et à travailler au maximum de leur productivité. L'importance de la sécurité alimentaire est constamment rappelée aux employés qui disposent de la technologie et des processus requis pour l'optimiser à chaque stade de la chaîne alimentaire : transport, stockage, préparation et service.

Protection de vos clients, protection de votre marque

Pour réussir à long terme dans le secteur de l'alimentation et des boissons, les entreprises doivent exprimer dans leur promesse de marque leur volonté de fournir des expériences client cohérentes, agréables et savoureuses. La sécurité alimentaire demande de prêter une attention minutieuse au détail lors de la surveillance et de la gestion des points de contrôle cruciaux. C'est là la clé du succès. Les terminaux mobiles et les tablettes Zebra sont des outils indispensables pour assurer la sécurité alimentaire et tenir la promesse de qualité de votre marque, à chaque client, jour après jour.

Pour toute information complémentaire sur la façon dont les terminaux mobiles portables Zebra peuvent vous aider à assurer la sécurité alimentaire, réduire votre responsabilité et tenir les promesses de qualité de votre marque, rendez-vous sur www.zebra.com/retail



**Siège social général et siège
Amérique du Nord**
+1 800 423 0442
inquiry4@zebra.com

Siège Asie-Pacifique
+65 6858 0722
contact.apac@zebra.com

Siège EMEA
zebra.com/locations
contact.emea@zebra.com

Siège Amérique latine
+1 786 245 3934
la.contactme@zebra.com