



Сенсорные компьютеры и планшетные ПК Zebra для автоматизации процедур обеспечения безопасности пищевых продуктов

Действующая в режиме реального времени беспроводная технология для обеспечения безопасности пищевых продуктов в продовольственных магазинах



ЗАДАЧА

Оперативный контроль и устранение ошибок для обеспечения безопасности пищевых продуктов

Успех бизнеса, связанного с поставками и продажей пищевых продуктов и напитков, зависит от возможности обеспечить безопасность продуктов питания. Ненадлежащие операции с продуктами питания как со стороны служащих, так и клиентов приводят к рискам возникновения серьёзных заболеваний пищевого происхождения. Плохая организация работ с продуктами питания может стать причиной судебных исков и негативно сказаться на доходах компании. В течение многих лет, включая многие магазины сегодня, в качестве нормы для обеспечения безопасности пищевых продуктов применяются процедуры с использованием журналов учёта в бумажном исполнении. В этой сфере безопасность должна быть на высоте, но нередко возникают риски её нарушения, а медленное выполнение процедур по причине использования бумажных носителей приводит к серьёзным проблемам, включая такие заболевания, как сальмонелла или кишечная палочка.

РЕШЕНИЕ

Автоматизация процедур обеспечения безопасности пищевых продуктов при помощи надёжных мобильных компьютеров Zebra

В продуктовых магазинах необходимы решения для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Информация должна поступать оперативно, что позволяет менеджерам вовремя выявлять нарушения, прежде чем они перерастут в реальные проблемы. При этом такие решения одновременно способствуют повышению эффективности работы магазина. Для выполнения этой задачи передовые компании в сфере доставки и продажи пищевых продуктов используют мощные мобильные компьютеры и планшетные ПК Zebra в сочетании со специализированными приложениями, за счёт чего обеспечивается надлежащий уровень безопасности пищевых продуктов.

Устройства Zebra поддерживают новейшие беспроводные технологии, включая Bluetooth, и используются во всём мире для автоматизации и совершенствования процедур обеспечения безопасности пищевых продуктов. В мире растёт количество продовольственных магазинов, которые внедряют мобильные устройства ТС51, ТС70 и ЕТ50 для сбора и учёта полученных данных, включая параметры температуры приготовления и хранения продуктов, сведения о санитарно-гигиенических процедурах, например о дезинфекции рук и оборудования.

Более совершенные процедуры обеспечения безопасности пищевых продуктов способствуют повышению производительности персонала и качества обслуживания клиентов, а также увеличению рентабельности и обеспечению устойчивого развития бизнеса компании.



Преимущества ТС51, ТС70 и ЕТ50

- Автоматизация измерений на важных этапах контроля за обеспечением безопасности пищевых продуктов.
- Оперативное выявление и устранение проблем в обеспечении безопасности пищевых продуктов.
- Выработка процедур и их документальное оформление. Например, мытьё рук для персонала.
- Сокращение и устранение рисков заболеваний пищевого происхождения.
- Создание легко доступных БД для отчётности и отслеживания информации.
- Выполнение заявленных брендом обещаний и обеспечение удовлетворённости клиентов.

Сенсорные компьютеры и планшетные ПК корпоративного класса Zebra. Выполнение требований НАССР.

НАССР (анализ рисков и критических контрольных точек) – это принятая в мире система контроля качества пищевой продукции. Выполняя требования НАССР, компании в сфере розничной торговли обеспечивают контроль критически важных температурных режимов, измерений и других факторов, благодаря которым обеспечивается безопасность пищевых продуктов как для потребителей, так и для персонала магазинов.

Проблемы обеспечения соответствия требованиям

Процедуры с использованием бумажных носителей могут стать причиной нарушения требований НАССР. Журналы заполняются и проверяются вручную в конце рабочего дня или на следующее утро. Когда возникают риски нарушения безопасности (поддержание ненадлежащих температур заморозки и приготовления продуктов, несоответствующие температуры хранения на различных этапах в системе доставки, несоблюдение санитарных процедур), выявление подобных нарушений требует немедленных мер, однако исправление ситуации возможно не ранее следующего рабочего дня. Такие задержки могут оказаться очень опасными и привести к серьезным убыткам.

Снижение рентабельности

Невыполнение требований организаций здравоохранения негативно сказывается не только на обеспечении безопасности пищевых продуктов, но также приводит к снижению прибыльности предприятия. Статистика отрасли показывает, что ежегодные потери в этой сфере по причине ненадлежащего поддержания температурных режимов и невыполнения других нормативов постоянно увеличиваются. Также это сказывается на увеличении расходов на обучение персонала. Компании вынуждены оплачивать тысячи часов на обучение персонала соответствующим процедурам. Это наиболее актуально, когда имеет место высокая текучесть кадров, а предприятие вынуждено на постоянной основе проводить обучение вновь набранного персонала. Автоматизированные системы позволяют значительно сократить порчу продуктов и расходы на обучение персонала.

Мобильность и автоматизация

Всё больше продовольственных магазинов обращаются к автоматизированным системам как к альтернативному решению процедур с использованием бумажных носителей. Они внедряют мобильные компьютеры ТС51 и ТС70 и планшетные ПК ET50 со встроенным программным обеспечением, разработанным для систем обеспечения безопасности пищевых продуктов. Zebra вносит революционные перемены в систему контроля безопасности пищевых продуктов. Благодаря передовым технологиям продовольственные магазины могут внедрять совершенные процессы учёта и технические процедуры, которые требуются для обеспечения правильной обработки продовольственных товаров в нужное время соответствующим персоналом. Мощные мобильные компьютеры и планшетные ПК Zebra обеспечивают эффективную автоматизацию процесса сбора и учёта полученных измерений, включая параметры температуры обработки и хранения продуктов, сведения о санитарно-гигиенических процедурах, например о дезинфекции рук и оборудования.



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

Высокая надёжность и производительность

Сенсорные компьютеры и планшетные ПК корпоративного класса Zebra представляют собой прочные и хорошо защищённые решения, созданные для применения в сфере доставки и продажи пищевых продуктов и напитков. Мобильные компьютеры TC51 и TC70 соответствуют требованиям стандарта MIL-STD 810G. Они обладают герметичной защитой IP65 и IP67 соответственно и рассчитаны на интенсивную эксплуатацию, характерную для предприятий пищевой отрасли. Эти устройства выдерживают попадание на них жидкости, они устойчивы к воздействию экстремальных температур и ударов. TC51 и TC70 созданы на базе шестиядерного 64-разрядного процессора 1,8 ГГц, а модель ET50 построена на мощном четырехъядерном процессоре 1,59 ГГц Intel. TC51 поддерживает флеш-память ёмкостью до 32 Гб, а TC70 поставляется с модулем флеш-памяти 16 Гб. В ET50 используется флеш-память 64 Гб eMMC. Кроме того, применение технологии Bluetooth и наличие сенсорного дисплея делают эти мобильные компьютеры исключительно удобными в использовании.

Контроль температурного режима

Точное соблюдение температурных режимов критически важно для безопасности пищевых продуктов. Это также необходимо для выполнения норм министерства здравоохранения. Наиболее проблемные области: уровень температур в морозильных камерах, поддержание требуемой температуры в процессе приготовления еды, а также соблюдение температуры хранения горячих и охлаждённых продуктов. Мобильные компьютеры и планшетные ПК Zebra облегчают процедуру сбора, анализа данных и выработки мер, причём такая информация становится доступной не в конце рабочего дня или на следующее утро, а в реальном времени.

Дистанционный контроль температур

Мобильные компьютеры и планшетные ПК Zebra работают с прошедшими санитарную обработку цифровыми или Bluetooth-термометрами, которые устанавливаются в продукты питания в процессе их приготовления или в продукты, находящиеся в процессе доставки. Дистанционно работающие термометры оперативно контролируют температуру продуктов, находящихся в процессе приготовления или доставки. Если температура поддерживается в заданном диапазоне, активирован индикатор зелёного цвета, а в случае нарушения температурного режима загорается красный индикатор. Программы устройств включают инструкции, которые показывают служащим, какие меры необходимо принять при нарушении температурного режима. Система также предупредит пользователей, если требуемые действия не были выполнены или были выполнены не в полном объёме. Пользователи могут немедленно получить нужный отчёт, поэтому необходимые действия будут произведены как можно быстрее, обеспечивая надлежащую безопасность клиентов.

Доступ к хранилищу данных

Сенсорные мобильные компьютеры и планшетные ПК Zebra устраняют ещё одну важную проблему, решить которую с использованием бумажных носителей невозможно: они обеспечивают немедленный доступ к точной, надёжно хранящейся информации. Если используются бумажные носители, это значит, что в компании может быть пятьдесят и более огромных папок с документами, которые были записаны вручную. В таких случаях речь идёт не только о рисках ошибок, вызванных человеческим фактором: на поиск документа потребуется много времени и усилий.

Благодаря использованию специального приложения и мобильных компьютеров Zebra вся информация о безопасности пищевых продуктов автоматически сохраняется в памяти устройства и затем направляется в хранилище данных, поэтому доступ к точной информации гарантирован в любое время. Передача данных в БД происходит просто и быстро. Мобильные компьютеры корпоративного класса обеспечивают доступ к данным, что необходимо для выполнения нормативных требований и поиска нужной информации. Доступ к данным за прошедшие периоды облегчает анализ операций и выявление мер для повышения эффективности.



Дистанционный контроль температур

- Использование прошедших санитарную обработку цифровых или Bluetooth-термометров.
- Контроль температур в процессе приготовления и доставки продуктов.
- Оповещение пользователей о необходимых мерах.

ОПИСАНИЕ ПРИМЕНЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ

АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОЦЕДУР ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ МАГАЗИНЫ



Уровень производительности персонала

Электронные решения для работы с данными и функции автоматизации процессов являются важными факторами, способствующими повышению уровня производительности персонала. Мобильные компьютеры ТС51 и ТС70 и планшетный ПК ET50 предоставляют служащим инструкции и служат средством подтверждения документально оформленных нормативов, которые предписаны министерством здравоохранения. Например, это касается процедур мытья рук и очистки оборудования.

Кроме того, благодаря оперативному анализу данных, результатам поведенческих наблюдений и доступной документации устройства предоставляют возможность проведения обучения персонала, а это значит, что служащие смогут устранять проблемы на месте их возникновения и совершенствовать свои рабочие навыки.

Формирование культуры услуг для работы с пищевыми продуктами

Сенсорные мобильные компьютеры и планшетные ПК Zebra – это инновационные решения, которые способны помочь продовольственным магазинам обеспечить безопасность пищевых продуктов, соблюдение санитарных норм, высокое качество продуктов и услуг, начиная с разгрузки продуктов на складе магазина и заканчивая моментом, когда покупатель готов приступить к еде. Это базовые элементы для формирования правильной организации для обеспечения безопасности пищевых продуктов, которая помогает компаниям на постоянной основе получать сведения о своём персонале и добиваться максимально возможного уровня производительности. Служащим постоянно напоминают о важности обеспечения безопасности пищевых продуктов. Они используют технологии и руководствуются процедурами для обеспечения безопасности пищевых продуктов на каждом этапе, включая транспортировку, хранение, обработку и предоставление готовых к употреблению продуктов питания.

На защите ваших покупателей и вашего бренда

Компаниям, предоставляющим продукты питания и напитки, для устойчивого развития бизнеса необходимо выполнять данные клиентам обещания, а это значит, они должны предоставлять здоровые, полезные и вкусные продукты питания. Для достижения успеха важно уделять максимальное внимание каждому аспекту в области обеспечения безопасности пищевых продуктов. Это возможно благодаря надлежащему мониторингу и отслеживанию критических контрольных точек. Мобильные компьютеры и планшетные ПК Zebra – это важные инструменты, которые помогают вам обеспечивать безопасность пищевых продуктов и всегда предоставлять обещанный уровень услуг всем вашим клиентам.

С более подробной информацией о том, как мобильные решения Zebra способны помочь обеспечить безопасность пищевых продуктов, сократить риски ответственности и предоставить обещанный уровень услуг покупателям, вы можете ознакомиться на веб-сайте www.zebra.com/retail



Центральный офис в Северной
Америке
+1 800 423 0442
inquiry4@zebra.com

Главный офис в Азиатско-
Тихоокеанском регионе
+65 6858 0722
contact.apac@zebra.com

Главный офис в регионе
ЕМЕА
zebra.com/locations
contact.emea@zebra.com

Главный офис стран
Латинской Америки
+1 786 245 3934
la.contactme@zebra.com

ZEBRA и стилизованная голова зебры являются товарными знаками компании Zebra Technologies Corp., зарегистрированными во многих странах по всему миру. Все другие товарные знаки являются собственностью их владельцев. ©2019 Zebra Technologies Corp. и/или её филиалы. Все права защищены.