



CONTROLLO QUALITÀ NELLA PRODUZIONE ALIMENTARE

Le recenti normative in fatto di qualità richiedono che i processi di produzione e di conservazione siano certificati e rispondenti a criteri precisi; il sistema di controllo qualità basato sulla piattaforma software *Winlog* è stato applicato con successo in diverse industrie del settore alimentare; permette infatti di adeguarsi alla normativa limitando al minimo i costi di intervento e le conseguenze sulla produzione. Il sistema raccoglie le variabili significative del processo e le rielabora in rapporti e grafici che certificano la conformità del lotto prodotto; successivamente il sistema certifica che i lotti prodotti siano conservati in condizioni tali da garantire che le caratteristiche originarie non vengano alterate; qualsiasi anomalia nel processo di produzione o di conservazione viene immediatamente segnalata e, in caso di ambienti non presidiati, provoca l'invio di SMS verso i cellulari in dotazione al personale di assistenza; tramite rete TCP/IP tutte le informazioni prodotte possono essere rese disponibili presso una o più stazioni Client.