

Sécurité alimentaire

Améliorez la sécurité alimentaire par mesures permanentes et archivage de toutes les opérations de nettoyage, un contrôle de qualité numérique et une documentation complète.



Le logiciel OptiCIP enregistre en permanence tous les nettoyages et donne une vue claire sur toutes les différentes phases des opérations CIP dans un ou plusieurs sites de production. Une procédure de nettoyage validée est importante afin de garantir la sécurité alimentaire. Il y a moyen de consulter rapidement l'historique pour vérifier les détails des nettoyages précédents. L'outil calcule également toutes les consommations d'eau et de chimiques.



Plus d'informations

Life Is On

Schneider
Electric



Le logiciel OptiCIP contient la fonction "Golden CIP". C'est une méthode digitale automatique offrant à l'utilisateur la certitude sur la qualité des nettoyages. Une fois le programme de nettoyage idéal d'un objet (par exemple un échangeur de chaleur) est validé (temps, températures, conductivité, ...), il peut être défini comme référence, appelé «Golden CIP». Tous les nettoyages de cet objet sont comparés à la référence et les résultats sont clairement présentés dans un tableau de bord. Ainsi, tous les nettoyages peuvent être suivis et le focus peut être mis sur les déviations par rapport à la référence. Un nettoyage qui ne convient pas sera coloré en rouge. Le contrôle de qualité complet sera enregistré et sauvegardé numériquement permettant d'offrir une aide dans le cas de traçage ou vérification de données.



Toute opération CIP sera complètement documentée

Pour réaliser ceci, le logiciel OptiCIP contient un module de rapportage. Les rapports CIP globaux ou les rapports plus détaillés sont disponibles par objet avec tendances,