



Contrôlez la qualité grâce à la fonction HACCP

Les exigences de contrôle et de documentation des produits alimentaires finis, mais aussi du processus de production, sont de plus en plus strictes. Vous pouvez documenter votre sécurité alimentaire à l'aide de la fonction HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Grâce à la fonction de contrôle HACCP, il est facile de vérifier et de documenter les processus de production.

La fonction de contrôle HACCP recueille automatiquement toutes les données appropriées et les stocke automatiquement lorsque vous utilisez un programme prédéfini. Ensuite, vous pouvez voir ces données sur l'affichage couleur de votre four. Les données HACCP incluent des informations sur l'heure et la durée de production, la température de préparation et la température au cœur.

Utilisez, par exemple, la fonction de contrôle HACCP pour documenter la température au cœur lorsque vous préparez des produits sensibles à la température tels que de la volaille.



Diagramme de la fonction HACCP

Vous trouverez à gauche un exemple des données stockées par HACCP.

Verticalement :	Degrés dans la chambre du four
Horizontalement :	Minutes
Ligne rouge :	Température réglée
Courbe blanche :	Température actuelle du four
Ligne jaune :	Température au cœur réglée
Courbe vert clair :	Température au cœur mesurée par la sonde n° 1
Courbe jaune clair :	Température au cœur mesurée par la sonde n° 2
Ligne bleue :	La porte du four est ouverte

Enregistrement des processus de production

La fonction HACCP permet d'enregistrer des programmes effectués.

La bibliothèque du four peut stocker environ 500 fichiers. Grâce à cette bibliothèque, il est facile de documenter d'anciens processus de production – il suffit de sélectionner l'année, le mois et la date.



Dialogue HACCP

La capture d'écran à gauche indique le dialogue HACCP tel qu'il apparaît sur l'affichage de votre four lorsque vous sélectionnez la fonction de HACCP.

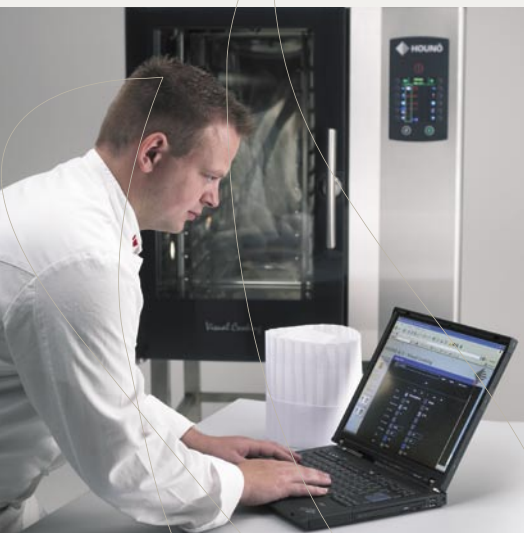
Sélectionnez « Voir HACCP du four » pour voir les données enregistrées. Sélectionnez l'année, le mois et la date pour trouver un processus de production spécifique.

Sélectionnez « Voir HACCP de l'USB » pour voir les données enregistrées sur une clé USB. Sélectionnez « Archiver sur USB » pour enregistrer les données sur une clé USB.

Sélectionnez « Supprimer HACCP du four » pour supprimer les données HACCP enregistrées. « État » indique si HACCP est actif ou non.

Transfert des données HACCP vers le PC

A l'aide d'une clé USB, vous pouvez sauvegarder des données HACCP afin de les réutiliser. Lors de l'achat de CombiNet®, il est possible de transférer des données HACCP vers votre ordinateur, sur lequel vous pourrez voir des diagrammes des données HACCP.



Modèle du four

HACCP

K	Non
KPE	Standard
C	Non
CPE	Standard
B	Non
BPE	Standard
C-gas	Non
CPE-gas	Standard

HOUNÖ A/S
Alsvej 1
DK 8940 Randers SV
Danemark
Tel. +45 87 11 47 11
Fax +45 87 11 47 10
houno@houno.com
www.houno.com

Faites une démonstration de la fonction HACCP

Sur notre site web www.houno.com, vous pouvez essayer de mettre en pratique la fonction HACCP. Par exemple, essayez de générer un diagramme HACCP pour un processus de production précédent en sélectionnant l'année, le mois et la date.