



A Sua Situação

A exigência de qualidade e segurança alimentar é cada vez maior num sector já de si fortemente regulamentado por normas nacionais e internacionais. A sua empresa tem assim de lidar com múltiplos registos e análises para cumprimento destas normas. Ponto crucial neste processo é a integração da totalidade da cadeia logística garantindo a rastreabilidade e permitindo assim evitar ou conter situações de emergência.

Solução

Microsoft Dynamics NAV® combinado com o Add On SI Foodware® - Controlo de Qualidade.

Benefícios

AA capacidade de cumprir com as mais rigorosas exigências de qualidade permite reter os seus actuais clientes e será uma forte vantagem competitiva na abertura de novas oportunidades e mercados. O Si Foodware torna todo o processo transparente com rotinas de trabalho eficientes e pró-activas. Em situações de emergência a sua empresa estará em condições para dar uma resposta rápida e eficaz limitando ao mínimo eventuais danos.

Controlo de Qualidade

Os sistemas de qualidade foram criados para garantir o cumprimento de regulamentos de qualidade e segurança alimentar cada vez mais rigorosos. A exigência colocada em torno destes requisitos tem levado ao aparecimento de novos sistemas como é o caso do HACCP que é já obrigatório na Comunidade Europeia. Adicionalmente as cadeias de supermercados estabeleceram o EurepGAP destinado a fornecedores de produtos primários e que estrutura os métodos de trabalho ISO.

A CPCis é o parceiro Microsoft Dynamics NAV implementador para Portugal da solução da Schouw Informatisering "SI Foodware®" destinada ao sector alimentar. O desenvolvimento deste Add On é fruto de uma larga experiencia adquirida em inúmeros projectos de implementação de sistemas de gestão integrados garantindo assim a disponibilização do conjunto de funcionalidades necessárias ao suporte das empresas do sector.

Baseada nas melhores práticas do sector a solução que é completamente integrada com o Microsoft Dynamics NAV gere actualmente a operação em mais de 120 empresas de uma forma ágil e eficiente.

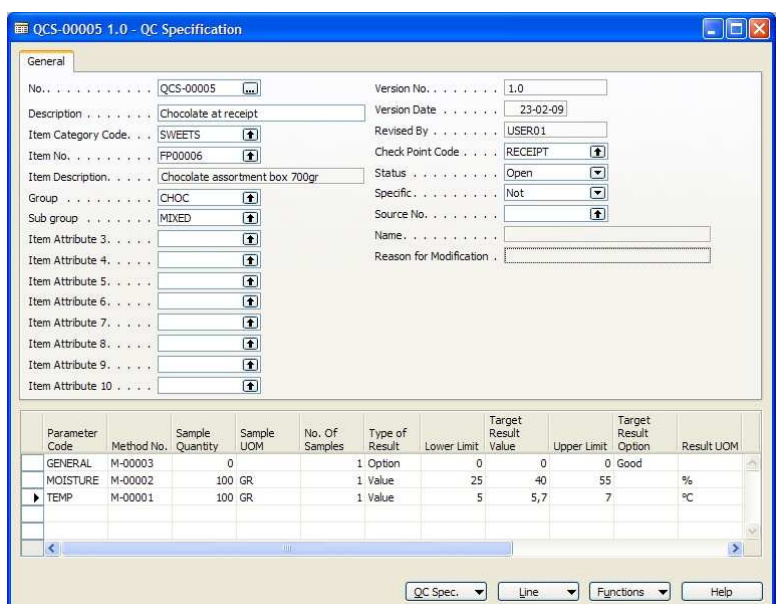
SI Foodware

O Si Foodware está em contínuo desenvolvimento para disponibilizar os últimos requisitos do sector alimentar. Este processo permite obter uma solução especializada em que os custos se mantêm perfeitamente controlados uma vez que o nível de desenvolvimento específico é reduzido ao mínimo.

O Si Foodware foi reconhecido pela Microsoft com o mais elevado certificado de qualidade: 'Certified for Microsoft Dynamics'. A solução está dividida em módulos como é o caso do Si Foodware-Controlo de Qualidade.

Controlo de Qualidade

Antes de proceder ao registo das análises é necessário especificar quais os tipos de inspeção que serão realizadas. Esta especificação de Controlo de Qualidade é o fundamento dos registos a efectuar no SI Foodware. Uma das vantagens é a capacidade de criar estes registos a vários níveis tais como produtos, atributo de produto ou categoria. Adicionalmente poderá definir em que fases do processo as inspeções devem ser levadas a cabo. Após terminada a especificação do controlo de qualidade será possível proceder ao registo para cada um dos lotes. Caso um determinado lote não cumprir com os requisitos de análise será automaticamente bloqueado para utilização.

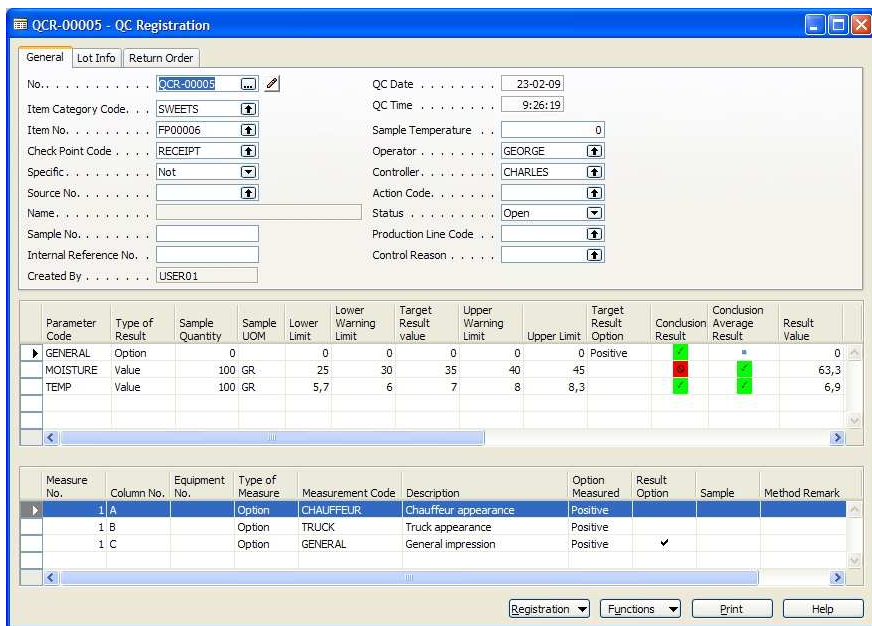


The screenshot shows a software window titled "QCS-00005 1.0 - QC Specification". It contains a form with various fields for defining quality control specifications. The "General" tab is active, showing details for item "Chocolate assortment box 700gr". Below the form is a table of parameters.

Parameter Code	Method No.	Sample Quantity	Sample UOM	No. Of Samples	Type of Result	Lower Limit	Target Result Value	Upper Limit	Target Result Option	Result UOM
GENERAL	M-00003	0		1	Option	0	0	0	Good	
MOISTURE	M-00002	100	GR	1	Value	25	40	55		%
TEMP	M-00001	100	GR	1	Value	5	5,7	7		°C

Controlo de Qualidade no Armazém

O Si Foodware – Controlo de Qualidade permite estender o controlo a todas as actividades logísticas nomeadamente ao processo de aviamento e expedição de armazém. Com base nestes controlos os produtos só poderão ser expedidos se forem devidamente aprovados.



Calibração de Equipamentos

Seguramente que utilizará um conjunto variado de equipamentos para efeitos de controlo de qualidade. É importante indicar os limites de tolerância máximos destes instrumentos, adicionalmente no registo da calibração poderá especificar a quantidade de produto a ser submetida a teste, como este deverá ser conduzido e quem se encarregará desta calibração para verificar se os limites estão numa gama que permite a sua aprovação.

Rastreabilidade

Um dos mais importantes objectivos no processo de controlo de qualidade é reduzir ao mínimo o número de reclamações dos clientes. No entanto caso essa reclamação venha a existir a informação sobre todos os produtos e processos relacionados deve estar disponível de imediato. O Si Foodware permite obter uma rastreabilidade total apresentando todos os lotes de matérias-primas e produtos intermédios que foram processados no fabrico de um produto acabado. Se detectar alguma inconformidade com um determinado lote poderá rastrear todos os movimentos do lote permitindo assim uma reacção eficaz e reduzindo ao mínimo os potenciais impactos negativos.

Relatórios

O Si Foodware – Controlo de qualidade disponibiliza um conjunto vasto conjunto de relatórios que incluem o esquema de calibração e o certificado de análise ou de lote que poderá ser enviado para os seus clientes como garantia que as inspecções foram conduzidas correctamente.

Para mais informações sobre o Si Foodware e referencias visite www.sifoodware.eu, se pretender discutir o seu caso particular ou solicitar uma apresentação da solução por favor utilize os seguintes contactos:

CPCis
Rua Costa Cabral, 575
4200-223 Porto
Tel: +351 22 557 00 00
Mail: Jmachado@cpicis.pt