

## Surveillance automatisée de la température de la production à la vente de denrées alimentaires avec **testo Saveris 2**.



Que ce soit chez le boulanger, chez le boucher, au supermarché ou au restaurant : les consommateurs doivent pouvoir se fier tous les jours à la qualité irréprochable et à l'état frais des denrées alimentaires proposées. Pour garantir ces conditions et satisfaire aux normes d'hygiène réglementaires, notamment les marchandises périssables telles que les fruits et légumes, la viande, les poissons et les produits laitiers doivent être stockés et transformés dans des conditions climatiques définies. Mais l'investissement de temps, d'argent et de travail nécessaire à une surveillance durable et fiable des paramètres critiques telles que la température et l'humidité est souvent disproportionné par rapport à l'utilité visée.

Testo a repensé la surveillance de la température et de l'humidité avec le système de monitoring des données de mesure testo Saveris 2, basé sur le Cloud, et a considérablement facilité la collecte, l'enregistrement et l'évaluation automatisés des données de mesure. Les enregistreurs de données WiFi installés à tous les points de réfrigération importants peuvent être lus via WiFi de sorte que les données sont accessibles partout et à tout moment dans le Cloud Saveris.

Une alarme est automatiquement émise en cas de dépassement des limites. Ainsi, vous avez toutes les conditions ambiantes importantes dans les chambres froides et de congélation, les dispositifs de réfrigération et lors du transport d'aliments sous contrôle, de manière simple, à tout moment et partout.

**Le défi.**

Dans le commerce alimentaire et dans la restauration, il y a de nombreux points et étapes qui exigent l'assurance de la qualité des denrées alimentaires. Les impuretés et germes dangereux représentent le plus grand risque. Qu'il s'agisse de salmonelles, de listérias ou d'Escherichia coli : tous les microorganismes pathogènes se propagent à une vitesse énorme et peuvent avoir un effet grave sur la santé des consommateurs.

Pour éliminer les facteurs de risque, les entreprises agro-alimentaires doivent suivre la méthode HACCP ; il s'agit notamment de maintenir la température continuellement entre les limites supérieure et inférieure définies, par exemple en-dessous de -18 °C pour les produits surgelés ou entre +4 et +8 °C pour les produits laitiers. C'est plus facile à dire qu'à faire car on vite fait d'oublier quelque chose dans l'agitation quotidienne de la vente et du service. Les contrôles manuels de la température impliquent le risque d'erreurs et n'offrent pas de sécurité en continu. Les conséquences peuvent être fatales : ce n'est pas seulement le respect des réglementations et directives légales qui est en cause mais aussi la confiance des clients. Et même si aucune erreur ne se produit, l'assurance-qualité quotidienne, y compris la documentation, demande beaucoup de temps et monopolise du personnel.

**La solution.**

La progression des techniques numériques et de l'automatisation ouvre de toutes nouvelles possibilités à la surveillance des températures dans le domaine agro-alimentaire. La lecture manuelle des enregistreurs de données est dépassée : la surveillance se passe de manière complètement automatique avec le système de monitoring de données de mesure testo Saveris 2, basé sur le Cloud. Les valeurs de température (et aussi d'humidité en cas de besoin) mesurées sont transmises

au Cloud Saveris via WiFi avec une cadence définie et y sont enregistrées de manière sûre et durable. Elles peuvent y être consultées de partout et à tout moment à l'aide d'un navigateur web courant - au PC du bureau tout comme sur le Smartphone lorsque vous êtes en route. L'installation d'un logiciel spécifique n'est pas nécessaire car l'accès aux données de mesure se fait simplement via le navigateur web avec le système testo Saveris 2. Ainsi, toutes les données sont disponibles partout et à tout moment sur n'importe quel terminal : PC, ordinateur portable, tablette ou Smartphone. Les représentations et les possibilités d'évaluation claires facilitent le contrôle et la documentation. Même en cas de dépassement des limites, la sécurité est toujours garantie : le testo Saveris 2 avertit les responsables par e-mail ou SMS de sorte qu'ils puissent réagir immédiatement en cas d'urgence. Ainsi, vous économisez du temps et de l'argent tout en augmentant la sécurité car les « erreurs humaines » sont exclues de manière fiable.



**Plus d'infos.**

Vous trouverez d'autres informations sur les enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2 et le Cloud testo Saveris et leurs possibilités d'application dans le commerce alimentaire et la restauration chez nos experts sur [www.testo.com](http://www.testo.com).

