

SISTEMA DIGITAL DE SEGURIDAD

ALIMENTARIA - Testo Saveris FOOD

Esta nota, describe el alcance, componentes, capacidades y beneficios técnicos para implementar y demostrar el cumplimiento de programas de Seguridad Alimentaria (HACCP) mediante monitorización automática, listas de verificaciones digitales y alertas en tiempo real, en la industria alimentaria



1. Alcance

- Monitoreo continuo de parámetros críticos (temperatura y humedad ambiental; temperatura de cámaras, vitrinas, almacenamiento y transporte).
- Gestión digital de la calidad: instrucciones normalizadas, checklists, registros y evidencia para auditorías.
- Trazabilidad y alertas ante desviaciones, con documentación automática para demostrar conformidad.

2. Marco normativo y de referencia

- HACCP: el sistema digitaliza directrices, estandariza límites críticos y genera evidencia de cumplimiento.
- EN 12830 / Guías de data monitoring: uso de registradores conformes para control de temperatura.
- Cumplimiento con GxP / 21 CFR Part 11 / EN 12830 según modelos de registradores Testo.

3. Arquitectura del sistema

- **Sensores y registradores:** registradores Wi-Fi y sondas de T/HR con alarmas automáticas.
- **Instrumentación portátil:** termómetros y equipos integrables al flujo digital.
- **Plataforma software:** gestión HACCP, alarmas y trazabilidad.
- **Aplicación móvil:** interfaz para checklists, tareas y sincronización en tiempo real.

4. Capacidades funcionales clave

- Monitoreo automatizado 24/7 con umbrales configurables.
- Checklists digitales y procedimientos guiados.
- Alertas y registro de acciones correctivas.
- Evidencias automáticas
- Gestión multi-sitio y reportes centralizados.

5. Aplicaciones y casos de uso

- Cadena de frío: cámaras, vitrinas, transporte.
- Restauración: control HACCP digitalizado.
- Reducción de desperdicio alimentario mediante decisiones basadas en datos.

6. Beneficios técnicos

- Cumplimiento demostrable con menor carga administrativa.

- Reacción temprana ante desviaciones térmicas.
- Estandarización de tareas operativas.
- Escalabilidad y trazabilidad completa.

7. Requisitos y consideraciones de implementación

- Identificar PCC y límites críticos.
- Seleccionar equipo adecuado (rango, precisión, IP, Wi-Fi).
- Configurar parámetros, responsables y umbrales.
- Gestionar evidencias y reportes para auditorías.

8. Métricas sugeridas de desempeño

- % de tareas HACCP completadas.
- Tiempo de respuesta ante alarmas.
- Tiempos fuera de rango por zona.
- Incidencias detectadas en auditorías.

Referencias

Basado en el contenido oficial de Testo: <https://www.testo.com/es-ES/saveris/alimentacion/seguridad-alimentaria>



3-343318



Av. Beni, C/ Mururé. 2025
Santa Cruz, Bolivia



HELIOS