



# Il Controllo Qualità

I sistemi di qualità sono stati ideati per soddisfare l'esigenza di migliorare la sicurezza e la qualità dei cibi. Essi forniscono uno schema nel quale sono documentati gli accordi riguardanti il modo di lavorare, e stabiliscono una struttura per il controllo qualità. Poiché i requisiti di qualità richiesti dai governi e dai clienti diventano sempre più stringenti, il numero di nuovi sistemi di qualità è a sua volta notevolmente aumentato. Un esempio è l'HACCP probabilmente il più famoso sistema di qualità, reso obbligatorio dall'Unione Europea. Inoltre la GDO europea ha creato EurepGAP, indirizzato verso i coltivatori di materie prime, e forma la struttura per i metodi di lavoro ISO. In Gran Bretagna i grandi supermercati hanno anche elaborato il Codice BRC, per uniformare e facilitare i sistemi di sicurezza degli alimenti.

## SI Foodware

L'industria degli alimenti e delle bevande è caratterizzata da requisiti specifici che spesso sono difficili da soddisfare con una soluzione standardizzata per tutte le ditte. Per questa ragione, Schouw Informatisering e SoftJam hanno infuso molti anni di ricerca e di esperienza nel programma SI Foodware®. Usato in combinazione con Microsoft Dynamics® NAV, SI Foodware® offre una soluzione aziendale pienamente integrata e standard, specifica per le aziende di alimenti e bevande. SI Foodware viene continuamente sviluppato e soddisfa i più recenti requisiti del settore. Il risultato è una soluzione specifica, dove i costi restano ragionevoli, poiché la quantità di personalizzazioni necessarie è ridotta al minimo. Microsoft ha riconosciuto a SI Foodware la più alta etichetta di qualità "Certificato per Microsoft Dynamics". SI Foodware consiste in una serie di soluzioni integrate, una delle quali è SI Foodware – Quality Control. Questa soluzione fa sì che le aziende del settore alimentare e delle bevande possano garantire la qualità all'interno dei loro flussi/movimenti logistici.

## Controllo qualità

Prima di poter eseguire i controlli qualità, sarà necessario specificare quale tipo di ispezione qualitativa si desidera fare. Questa specifica di Quality Control (QC) è la base per la registrazione QC. Uno dei vantaggi della specifica QC è che la si può personalizzare e parametrizzare per avere controlli a vari livelli, ad esempio a livello di prodotto, oppure di una singola caratteristica del prodotto od una particolare categoria di prodotti. Ciò permette di controllare la qualità di un prodotto secondo attributi specifici. Inoltre, permette di indicare in quale fase del processo si dovrebbero eseguire le varie ispezioni. In altre parole, si possono adattare le specifiche dei controlli qualità per soddisfare tutte le esigenze.

## La Situazione

I clienti e i governi continuano ad introdurre requisiti sempre più severi per la sicurezza e la qualità del cibo. Bisogna saper lavorare con diversi sistemi di qualità, all'interno dei quali bisogna eseguire molte registrazioni. Le varie fasi riguardanti la logistica devono essere integrate, in modo che i prodotti possano essere rintracciati, e si possano intraprendere azioni efficaci in caso di emergenza.

## La Soluzione

Microsoft Dynamics NAV® in combinazione con SI Foodware® - Controllo Qualità.

## Vantaggi

Il principale è quello di trattenere i clienti, essendo chiaramente in grado di soddisfare tutti i requisiti di qualità. SI Foodware rende facilmente gestibili e trasparenti tutti i processi riguardanti la qualità. Questo produce un modo di lavorare più efficiente e proattivo ed in caso di emergenza si è in grado di reagire più efficacemente, in modo da minimizzare i danni.

Dopo aver predisposto la specifica QC, si potrà effettuare la registrazione QC per un dato lotto o partita di merce. Se un prodotto non dovesse soddisfare i requisiti indicati, viene automaticamente bloccato per qualsiasi utilizzo ulteriore.

### Controlli in uscita

SI Foodware – Quality Control permette di effettuare ispezioni di qualità sui prodotti in uscita. Le ispezioni in uscita si applicano a tutte le attività di logistica dirette verso l'esterno, come i prelievi e le spedizioni. La funzionalità di ispezione in uscita richiede che venga inserito un controllo qualità per tutte le transazioni di spedizione. In questo modo, le merci possono essere spedite solo se sono state controllate ed approvate.

### Calibrazione

Di norma esiste una gamma di strumenti da usare per effettuare le ispezioni sui prodotti. È importante indicare correttamente i limiti minimi e massimi per questi strumenti. Quindi, nella registrazione di calibrazione, si potrà specificare quanto di un prodotto debba essere testato, come si deve condurre il test, chi effettuerà la calibrazione degli strumenti e quali sono i limiti estremi entro i quali il prodotto può essere approvato.

### Monitoraggio

Uno degli scopi più importanti del Controllo Qualità è quello di ridurre il numero di reclami ricevuti dai clienti. Tuttavia, se si dovesse ricevere un reclamo su un prodotto, sarà possibile risalire a tutti i prodotti e processi connessi, con un semplice click. Il sistema mostra direttamente quali lotti delle varie materie prime e quali alimenti sono stati usati nelle fasi intermedie della preparazione, e sono poi confluiti nel prodotto finito. Se viene scoperto qualcosa che non va in un lotto, sarà possibile rintracciare tutti i movimenti di quel numero di lotto, usando le opzioni di tracciabilità lotti e navigazione lotti; a sua volta questo permetterà di intraprendere l'azione più adatta per risolvere la situazione. E' quindi possibile reagire in modo efficiente, così da ridurre al minimo i possibili effetti negativi.

### Rapporti

SI Foodware - Quality Control mette a disposizione diversi reports, ad esempio il Report sulle Attività di Analisi, lo Schema di Calibrazione ed il Certificato di Analisi. Il Certificato di Analisi è un report che può essere inviato ai clienti come garanzia che le ispezioni sulla qualità sono state condotte in maniera corretta.

Per ulteriori informazioni su SI Foodware e per le referenze, vi preghiamo di visitare i nostri siti [www.sifoodware.eu](http://www.sifoodware.eu) e [www.softjam.it](http://www.softjam.it). Se volete discutere la vostra situazione o richiedere una dimostrazione, potete contattarci:

**SoftJam S.p.A.**  
Via Gorizia 6 — 20052 Monza  
Tel. +39 039 212211

**SoftJam S.p.A.**  
Via Piave 7 — 16145 Genova  
Tel. +39 010 3624703

E-mail: [SIFoodware@softjam.it](mailto:SIFoodware@softjam.it)