

# EGENKONTROLL



EGENKONTROLL PÅ ENKLARE SÄTT



[www.altero.com](http://www.altero.com)

# TILL ER SOM VÄRNAR OM KVALITET, EKONOMI OCH ERA KUNDERS BÄSTA!

Myndigheternas krav på egenkontroll ökar varje år. Målsättningen är att bara de företag och verksamheter som kan hantera livsmedel på bästa sätt ska få göra det.

Den 1 januari 2006 infördes nya hygienföreskrifter där verksamheternas ansvar för livsmedels säkerheten klagörs. Företagen ska följa fastställda regler för hygien och upprätta HACCP-anpassade kontrollplaner.

Livsmedelsverkets inspektörer kommer därför att kräva att ni dokumenterar den dagliga driften. För seriösa företag medför detta en del förberedande pappersarbete. Med Alteros egenkontrollverktyg blir detta oerhört enkelt.

Alteros egenkontrollsystem och automatiska temperaturinsamlingsystem ger er full kontroll över era livsmedel och deras temperaturer. Ni får en bra överblick över interna och externa faktorer som kan påverka egenkontrollen och ett kvitto på att ert företag hela tiden uppfyller gällande myndighetskrav - dessutom till en mycket låg kostnad.

www.altero.com

## HÅLL ETT ÖGA PÅ RUTINERNA

Med Alteros egenkontrollprogram RQS får du ordning på rutinerna och ett utmärkt verktyg för arbetsorder-, avvikelse-, dokument- och uppgiftshantering. I programmet kan användaren också få användbar statistik över utfört arbete, avvikelser i rutinerna och larm. Behörighet och arbetsfördelning sköts enkelt genom individuella inloggningsuppgifter.



### HUVUDFUNKTIONER

**Arbetsuppgift** – här finner du aktuella arbetsuppgifter för innevarande period.

**Avvikelser** – här sparas och kvitteras alla avvikelser. All historik kan enkelt analyseras utifrån en mängd olika sorteringsbegrepp.

**EKP** – här lägger man upp och periodiserar alla de arbetsuppgifter som ska utföras i verksamheten. Som alternativ finns färdiga mallar som enkelt kan göras verksamhetsunika.

**Dokument** – här sparar du enkelt ner alla dokument som rör egenkontrollen.

**Checklista** – möjlighet att göra koppling till Miljö- och Hälsas checklista för att kunna se status inför kommande besök.

**Temperaturkontroll** – manuell eller automatisk temperaturregistrering.

**Rapporter** – allt som systemet sparar och ackumulerar skrivs enkelt ut vid behov.

### ”GÖR SOM TIDIGARE FAST SNABBARE OCH ENKLARE”

Eftersom systemet är webbaserat har du åtkomst till ditt egenkontrollprogram från vilken uppkopplad dator om helst. Du kan alltid kontrollera status och plocka fram rapporter och annan dokumentation.

Kontrollområde	Senast ändrad	KP ändring
0000	2004-01-12	-
Diskmaskin	2004-01-12	-
00 Revision	2004-01-12	-
00 Utbildning	2004-01-12	-
00-Nedkylning	2009-03-24	-
01 Varumottagning234	2009-03-13	!
02 Temperatur kyl och frys	2009-03-12	✓
03 Temperatur vitrin/kylmonter13	2009-03-12	✓
0444 Tillagning. Återuppvärmning	2009-03-12	✓
0500 Varmhållning	2009-03-12	✓
06 Nedkylning	2009-03-20	✓
08 Diskmaskin	2009-03-18	✓
09 Rengöringskontroll	2009-03-18	✓
10 Kontrollpunkter och rengöringsprogram	2004-01-12	-
11 Förpackningsmaterial	2009-03-18	✓
12 Utbildning	2004-01-12	✓
13 Revision	2009-03-18	✓
15 Underhåll	2009-03-18	✓
16 Personlig hygien	2009-03-18	✓
17 Varuseparering	2009-03-18	✓

Här får du löpande inblick i dina rutiner och därmed behöver du inte invänta någon revision för att optimera ditt EKP.

# AUTOMATISK KONTROLL AV TEMPERATUR OCH KVALITET DYGNET RUNT

Som företagare gör du ditt bästa för att trygga kvaliteten på dina livsmedel. Det omfattar en mängd olika åtaganden som både skall utföras och dokumenteras. Med CoolGuards temperatursystem får du enkelt möjligheten att samordna temperaturinsamling och dokumentation i samma moment. Dessutom sparar du personella resurser och får enkelt insyn i alla temperaturflöden från förvaringskyla till leverantörer och nedkylningsprocesser. Systemet är trådlöst och sänder data via GSM till vald webbtjänst där larm och temperaturdata presenteras

på ett överskådligt sätt. Förvaringskyla mäts med trådlösa sensorer som registrerar alla dygnets temperaturer per enhet. Det går enkelt att utläsa om det är rätt temperatur vilket medför att vi kan kontrollera och begränsa driftkostnaderna. Leverantörer kan läggas upp i CoolGuards Handenhet med gränsvärden för att få automatisk temperaturdokumentation och eventuell avvikelse i samband med leverans. CoolGuards Nedkylningsnod kan dokumentera olika nedkylningsprocessor anpassat till gällande myndighetskrav. Allt i ett och samma system.



## NYCKELFÄRDIGT KONCEPT HELA VÄGEN

*Order – leverans – Installation – utbildning – Implementering = inga avbrott i driften*

## INSTALLATION, UTBILDNING OCH TEKNISK SUPPORT

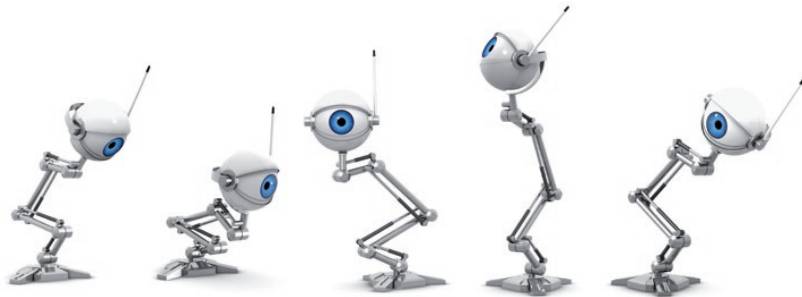
Låt kvalificerade medarbetare från Altero hjälpa dig att implementera ditt nya verktyg för att förenkla egenkontrollarbetet. För att få vald personal insatt i produkt och funktioner följs installationen

upp med en utbildning som säkerställer drift. Förutom en hjälpereda i programmet har du alltid möjlighet att få kvalificerad hjälp via vår supportavdelning.

## SÄKERHET OCH UTVECKLING

Du behöver inte tänka på installation, back-up eller problem som kan uppstå om du vill ha tillgång från flera datorer ex. från arbetet eller hemifrån. RQS är driftat i Microsoft miljö med dagliga backuper, viruskydd m.m.

Vår utvecklingsavdelningar arbetar kontinuerligt med att förbättra våra tjänster för att kunna leva upp till de krav våra kunder ställer men även myndighetskrav som förändras över tid.



## Altero ger dig full kontroll

Altero är ett teknikföretag som utvecklar och säljer innovativa lösningar för effektiv kontroll av bl a energiförbrukning och arbetsprocesser inom livsmedels-, fastighets-, och energisektorerna.

Altero är väl positionerat på marknaden inom respektive område. Tillväxten för bolagets produkter och lösningar drivs förutom av ökade krav på energibesparing även av lagstiftning, exempelvis skärpta krav på livsmedels-säkerhet och framtida krav på fördelningsmätning i fastigheter.

Företaget hette tidigare CoolGuard och bytte i mars 2009 firmanamn till Altero AB. Dotterbolaget Iniris AB och Airson FMS AB bytte samtidigt namn till Altero Energy Solutions AB respektive Altero Systems AB.

I Ängelholm finns företags utvecklings-, försäljnings- och marknads-avdelning. På Malmökontoret fokuserar man på produkt- och produkt-utveckling i kombination med de olika systemen.

För mer information om företaget, besök oss gärna på;  
[www.altero.com](http://www.altero.com)



**ÄNGELHOLM**

Helsingborgsvägen 45, 262 72 Ängelholm. Tel +46 (0)431 40 25 90

**MALMÖ**

Singelgatan 7, 212 28 Malmö. Tel +46 (0)40 689 33 50

[www.altero.com](http://www.altero.com)