

S.I.R.I.A

**Soluzione Informatica
Rintracciabilità Alimentare**

tracciabilità
e
rintracciabilità



macellazione avicola



sommario

- 1. introduzione al sistema**
- 2. moduli base**
 - 2.1. anagrafica base
 - 2.2. entrata partite avicole
 - 2.3. macellazione partite
 - 2.4. stoccaggio ed immagazzinamento
 - 2.5. sezionamento
 - 2.6. congelamento
 - 2.7. spedizione prodotto fresco
- 3. tracciabilità e rintracciabilità**
 - 3.1. tracciabilità
 - 3.2. rintracciabilità
- 4. diagramma di flusso operativo**
- 5. referenze**
 - 5.1. Europoll srl



1. introduzione al sistema

S.I.R.I.A., *Soluzione Informatica Rintracciabilità Alimentare per la macellazione*

avicola è la soluzione specifica, completamente integrabile in EGGs web “modulo gestionale”, studiata appositamente per gestire tutte le problematiche specifiche delle industrie che operano nel settore della macellazione del pollame quali macelli pubblici e/o comunali, macelli privati, cooperative di macellazione, consorzi di produttori.

Tutte le funzioni previste sono integrate tra loro e realizzano un unico e coerente sistema aziendale, senza duplicazioni e ridondanze di informazioni.

Tutte le funzioni sono studiate per rispondere al meglio alle diverse esigenze operative, come, ad esempio, la “navigazione”, vale a dire possibilità di muoversi, all’interno di tutta la struttura informatica, tramite tasti funzione che collegano i vari programmi.

Gli strumenti sono progettati per facilitarne l’apprendimento e l’utilizzo, con ampia diffusione di funzioni di ausilio, ricerche senza codici, immissioni guidate e personalizzate.

E’ possibile definire, nella fase di pianificazione del sistema, il livello di controllo sulle attività operative, disegnando in questo modo un sistema coerente con le abitudini, la professionalità e le responsabilità degli addetti aziendali.

2. introduzione al sistema

2.1. anagrafiche base

Il modulo applicativo “Anagrafiche Base” gestisce i dati che identificano il cliente, il fornitore e l’articolo.

Tutti i moduli attingono ai dati contenuti negli archivi anagrafici, che hanno quindi la caratteristica di essere “comuni” all’intero sistema informatico ed unici.

All’interno dei programmi, i dati anagrafici, sono ricercabili attraverso “finestre” (per codice, ragione sociale, descrizione articolo) oppure vengono direttamente proposti, dove indispensabili.

Ogni archivio è strutturato per il trasferimento su “software pacchettizzato” di uso standard (Word, Excel, Access ...).

2.2. entrata partite avicole

Il sistema consente di gestire l’entrata delle partite avicole provenienti dagli allevamenti fornitori. Il sistema gestisce le varie partite considerando il numero di gabbie proveniente da un determinato fornitore grazie all’etichettatura univoca che viene assegnata ad ogni gabbia facente parte la partita. Se da uno stesso fornitore vengono consegnati diversi tipi di animali, il sistema gestirà partite diverse a seconda di:

- specie animale
- sesso
- pigmentazione
- taglia

In questa fase vengono quindi rilevati i primi “dati” per la rintracciabilità quali

- allevatore
- fornitore
- mediatore
- numero e data ordine fornitore
- data di arrivo
- ora di arrivo
- codice lotto
- codice sotto-lotto
- codice articolo (tipo di animale)
- numero di capi
- data di macellazione
- progressivo di macellazione

- dati del certificato veterinario
- eventuali trattamenti dell'allevatore

Il registro veterinario viene gestito automaticamente dal sistema e può essere stampato in qualsiasi momento.

Secondo la "videata" illustrata nelle pagine seguenti :

Ricevimento partite

Fornitore: Ordine: N° del DDT: N° del Arrivo: data ora

Allevamento: Fiera:

Riepilogo per tipo e numero capi degli animali consegnati:

Codice	Articolo	N° capi	N° gabbie	Lotto	Data macellazione	Progressivo

Tipo di animale: N° di capi: N° gabbie:

N° riga del registro veterinario: Data macellazione: progressivo:

Annulla Aggiorna Elimina Stampa cartellini gabbie

Esci Salva

2.3. macellazione partite

La fase di macellazione delle varie partite arrivate in azienda viene effettuata sulla base del piano di macellazione che può essere sviluppato su base settimanale e/o giornaliera.

Il piano di macellazione viene gestito dal sistema come un elenco ordinato di tutte le partite consegnate dai fornitori che si prevede di macellare in un determinato giorno, con indicazione del tipo di lavorazione richiesta e nell'ordine in cui tali partite verranno macellate.

Il sistema inoltre consente di gestire anche il frazionamento partite o le partite "spezzate" (ovvero quelle partite che vengono macellate a fine giornate ma che non riescono a essere completate entro l'orario stabilito.

La fase di macellazione delle varie partite segue l'ordine inserito e consultabile a sistema. Al termine del processo di macellazione le varie partite sono posizionate in casse diverse (a seconda di tipo, pigmentazione, tipo di lavorazione,..) che vengono pesate e a cui viene assegnata un'etichetta con codice identificativo univoco che contiene informazioni relative a:

- codice articolo
- peso della cassa
- peso del sotto-lotto
- codice ASL dell'allevamento di provenienza

Una volta poste sui bancali, il sistema stampa una etichetta univoca per l'intero bancale contenete informazioni quali:

- barcode identificativo del bancale
- numero casse totalizzate fino a quel momento
- peso complessivo casse totalizzate sino a quel momento
- sotto-lotto corrente
- codice ASL dell'allevamento

Anche gli scarti destinati al sezionamento vengono etichettati e identificati prima di passare alla successiva fase di sezionamento.

N°	Fornitore/allevamento	Lotto	Articolo	N° capi	Lavorazione	Ora inizio	N° casse	N° pallets	Kg totali

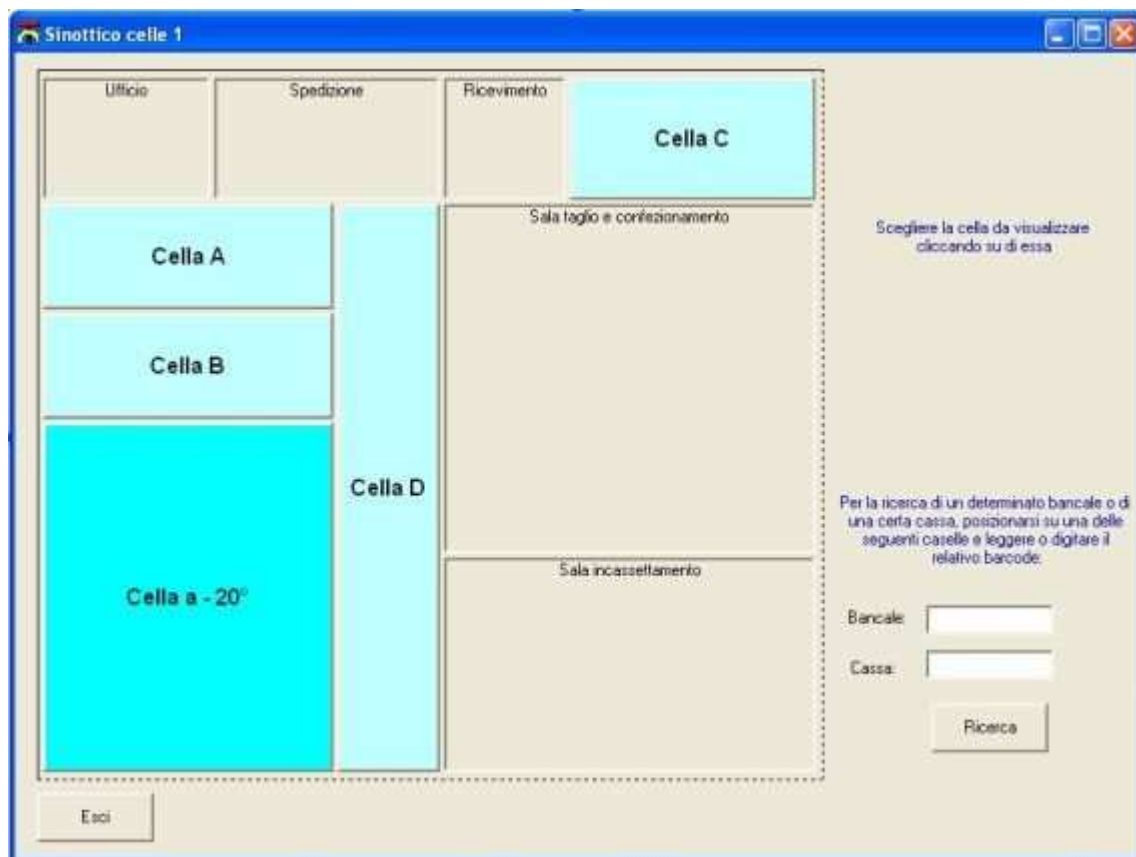
N° capi:
 N° casse:
 N° pallets:
 Kg totali:
Totali

2.4. stoccaggio ed immagazzinamento

I bancali prodotti in macellazione e immessi in celle di sosta in attesa di essere prelevati per la spedizione, congelamento o sezionamento, vengono monitorati e tracciati dall'intero sistema. Ogni ubicazione all'interno del magazzino, infatti, viene codificata. L'operatore che colloca i vari bancali all'interno del magazzino, attraverso l'ausilio di un lettore barcode legge il codice dell'ubicazione di quel determinato bancale e i dati vengono automaticamente passati al sistema centrale che memorizza la posizione del bancale all'interno del magazzino. Ogni ubicazione viene codificata seguendo tre coordinate principali:

- la cella
- la posizione dell'interno della cella
- il ripiano

In questo modo è sempre possibile rintracciare in modo veloce ed automatico la posizione delle partite nelle varie celle oppure sapere per ogni celle, quali partite vi sono posizionate.



Maschera generale del magazzino con indicazione delle celle di sosta

Dettaglio di una cella

Maschera di interrogazione celle

2.6. congelamento

Tutte le partite che verranno vendute in un secondo tempo vengono destinate al magazzino congelato. Le varie ubicazioni sono codificate e quindi gli operatori possono sempre sapere quali partite sono contenute in ogni singola ubicazione. Tramite liste di prelievo viene gestito il pick-up delle diverse partite con priorità data da logica FIFO o "minor vita residua".

Anche in questa fase la tracciabilità e l'ubicazione del materiale vengono gestite grazie alla lettura dei codici a barre posti sulle diverse casse.

2.7. spedizione prodotto fresco

Il sistema consente di creare in maniera automatica e veloce i DDT necessari per la spedizione della merce fresca che viene prelevata dal magazzino di sosta.

Attraverso la lettura del codice del bancale o del codice delle singole casse (nel caso il bancale non venga venduto interamente, il sistema risale a tutti i dati necessari per l'emissione della bolla.

E' possibile inoltre creare "liste di prelievo" che permettono una organizzazione più efficiente del lavoro e una ottimizzazione delle date di scadenza dei bancali prelevati. Le liste di prelievo possono essere create automaticamente partendo da uno o più ordini da evadere per cliente con priorità assegnata alle date di scadenza dei bancali.

3. tracciabilità e rintracciabilità

Il modulo applicativo tracciabilità e rintracciabilità consente di seguire il “macellato” dall’entrata del capo, il fornitore, alla sua destinazione finale, il cliente, ed il relativo percorso a ritroso.

3.1. tracciabilità

Le risposte implicano il tracciare (quindi il seguire) la partita avicola dall’entrata in azienda fino alla sua uscita, quindi dal documento di entrata del fornitore al documento di trasporto al cliente, attraversando l’azienda dalla stabulazione, alla macellazione, alla selezione, allo stoccaggio ed alla spedizione.

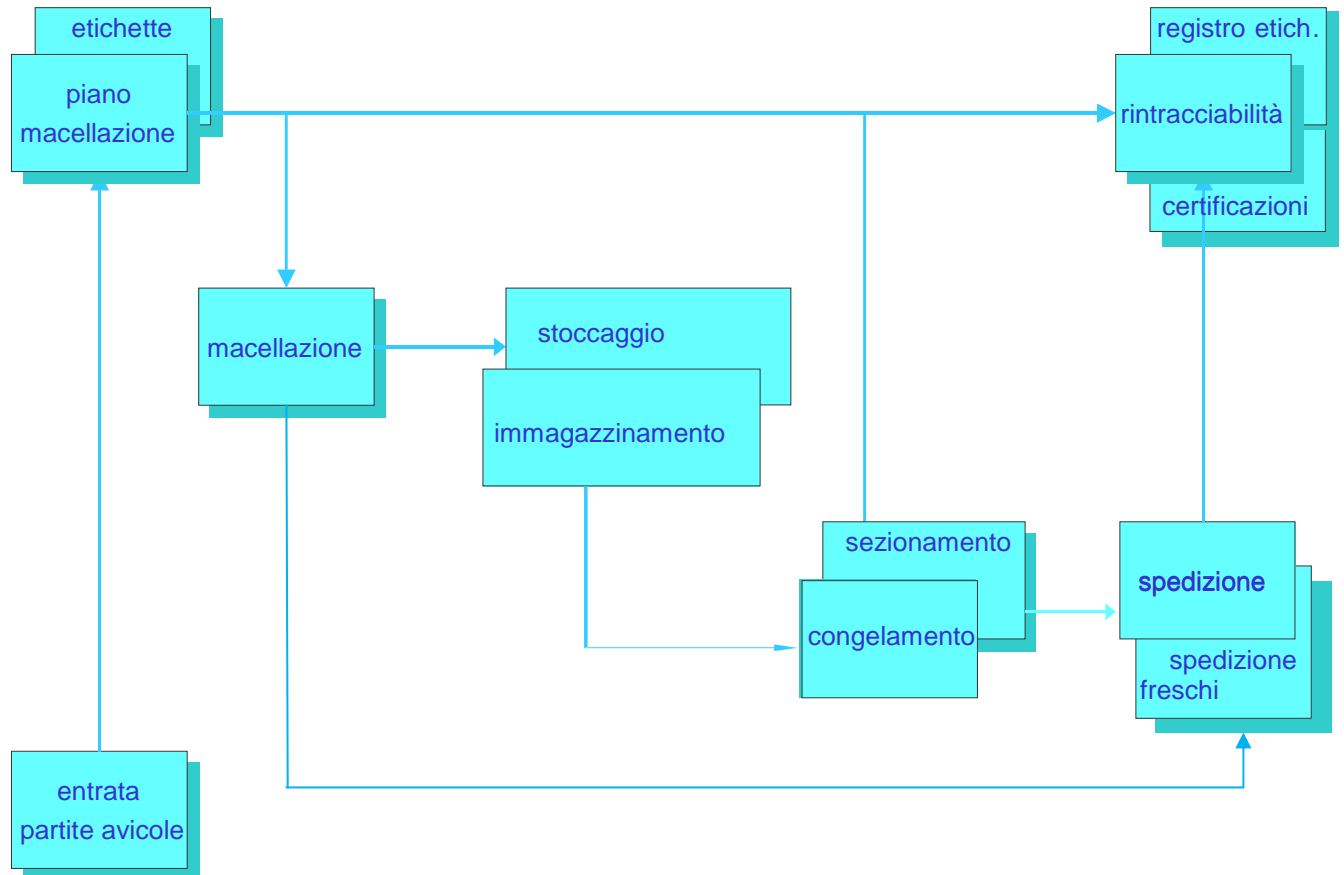
Ad ogni passaggio di lavorazione (sezionamento e confezionamento) viene generato un nuovo “codice a barre”, a sua volta legato al precedente per conservare le informazioni di provenienza.

3.2. rintracciabilità

In seguito alla spedizione, il sistema consente di ottenere per ogni singolo taglio così come per ogni lotto/contenitore, informazioni relative alla provenienza del capo (paese di provenienza, razza, sesso, azienda ultima detenzione, lotto di macellazione, lotto sezionamento, lotto confezionamento,) fino al cliente di destinazione.

4. diagramma flusso operativo

Il flusso operativo può quindi essere esposto come segue



5. referenze

5.1 Europoll srl

Via divisione cuneense, 6 Caraglio (CN)