

TRAZABILIDAD DE MATERIA PRIMA EN HOSPITALES

En todas las cocinas Hospitalarias es necesario llevar un registro de los productos que entran así como de todas sus características para poder gestionar su trazabilidad. Muchas empresas especializadas se dedican a asesorar y revisar la trazabilidad en los centros pero los registros de tomas de datos los realiza el Hospital.

Se ha conseguido disponer en segundos de una trazabilidad completa, del proveedor al paciente y del paciente al proveedor, que los registros de datos se realicen desde cualquier dispositivo de manera ágil y poder lotear toda la materia prima para una correcta trazabilidad.

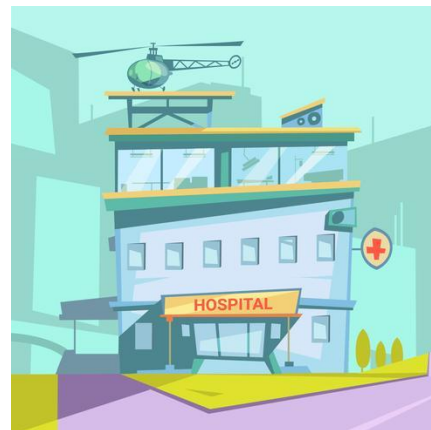
Con la información de una entrada se puede saber que pacientes han comido ese ingrediente o con el numero de historia de un paciente se puede saber que Dieta, platos, ingredientes, lotes, fechas de entrada, cámara donde se ha almacenado el ingrediente, condiciones de transporte, temperatura de entrada, usuario que lo recepción, etc. Es decir, una trazabilidad de atrás - adelante y viceversa.



CIRCUITO DE ENTRADA DE PRODUCTOS Y REGISTRO



TRAZABILIDAD



DIETOOLS



TRAZABILIDAD DE MATERIA PRIMA EN HOSPITALES

El módulo de Trazabilidad de alimentos gestiona desde la recepción de la materia prima hasta la entrega a cocina.

En el se tendrán que dar de alta todos los proveedores, artículos, condiciones de transporte, almacenes, métodos de descongelación, profesionales, centros de envío, etc. Todo esta información será necesaria para poder registrar correctamente los artículos.

Los artículos podrán tener asociados proveedores, almacén, temperatura por defecto, alérgenos, familias de alimentos, unidad de medida, días de recepción y de caducidad....



ENTRADA DE MATERIA PRIMA

Recepción de Artículos

Por favor, seleccione de donde desea importar los artículos a recepcionar

Proveedor **Calendario** **No importar**

Proveedor	Fecha Recepción	Nº Albarán / Factura	Observación
Seleccione un proveedor ▼	2020-11-20	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Recepcionado por	Cond. de Transporte	Temperatura	
Seleccione un profesional ▼	CORRECTE ▼	<input type="text"/>	

Continuar →

Datos que se registran en la entrada:

1. Proveedor
2. Artículo y cantidad
3. Lote
4. Temperatura
5. Condiciones de transporte
6. Matricula del camión
7. Marca
8. Fecha de caducidad

1. Recepciona la Materia Prima
2. Etiquetado
3. Almacenaje



Todo el circuito de entrada de materia prima se gestiona desde el programa de una manera ágil y rápida

SALIDA A COCINA DE MATERIA PRIMA

1. Selecciona los artículos
2. Se lee el lote
3. Entrega a cocina



En la salida solo se debe de leer el lote del producto e indicar para que ingesta/s se va a usar

ALERTA SANITARIA



En caso de Alerta sanitaria, se pueden localizar los lotes contaminados y saber existencias en el almacén y pacientes que han comido ese lote en caso de haber sido usado

INTOXICACIÓN O CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO



En caso de intoxicación o contaminación de un alimento, se pueden localizar los lotes contaminados y saber existencias en el almacén, proveedor que lo entregó y todas las características de la recepción

TRAZABILIDAD TOTAL



Trazabilidad hacia adelante (Tracking)

Trazabilidad hacia atrás (Tracing)

Trazabilidad interna de proceso

Consiste en la trazabilidad del producto a lo largo de la cadena, desde la recepción de las materias primas hasta el consumo



Se ha conseguido sin necesidad de papel y disminuyendo los costos administrativos disponer de una trazabilidad completa del proveedor al paciente y del paciente al proveedor.

GESTIÓN DE ARTÍCULOS



Permite al control total de la materia prima existente en las distintas cámaras y almacenes, disponer de toda la información de entrada con un simple lector, caducidades, stock, regularizaciones, descongelaciones, ect.

TrazaTools Web Cocina: COCINA PRUEBA

Código Suministro	Nombre	Familia	Unidad de medida	En Uso	Ingrediente	Alérgenos
<input type="text" value="Código Suministro"/>	<input type="text" value="Nombre"/>	<input type="text" value="Familias"/>	<input type="text" value="Unidades"/>	<input type="text" value="En Uso"/>		
PIPSA	PIPES SALADES 1 KG	FRUITS SECS	PAQUET	Activado		
PRUSE	PRUNES SEQUES 1 KG	FRUITS SECS	PAQUET	Activado		
SEMBL	SÊMOLA DE BLAT 10 KG	FÉCULES	BOSSA	Activado		
TAL	TALLARINES DE 5 KG	FÉCULES	BOSSA	Activado		
TART	TARTELETA MINI DOLÇA	FÉCULES	CAIXA	Activado		
TAMI	TARTELETA MINI NEUTRA	FÉCULES	CAIXA	Activado		
TORTE	TORTELINI DE CARN 1 KG	FÉCULES	CAIXA	Activado		
ARRVA	ARRÒS VAPORITZAT 5 KG	FÉCULES	BOSSA	Activado		

Permisos

- Gestión de Artículos
 - Gestión de Artículos con Proveedores
 - Calendario de Recepción
 - Regularización de Artículos
 - Recepción de Artículos
 - Salida de Artículos
 - Salida multiple de Artículos
 - Salida de Descongelación
 - Búsqueda de Albaranes de Recepción
 - Búsqueda de Salida de artículos
- Listados

Gestión de Artículos con Proveedores

Seleccione las familias por las que desea filtrar:

Seleccione un proveedor al que desee añadir artículos:

Artículos	Proveedor
<input type="text" value="Buscar por nombre"/>	<input type="text" value="Buscar por nombre"/>
SÊMOLA DE BLAT 10 KG (167)	MADALENES INDIVIDUALS (178)
TALLARINES DE 5 KG (168)	PA DE MOTLLO (180)
TARTELETA MINI DOLÇA (169)	PA DE MOTLLO INTEGRAL (181)
TARTELETA MINI NEUTRA (170)	PA TORRAT PAQ 270 G (30 LL) (207)
TORTELINI DE CARN 1 KG (171)	TIGRETON 3 U. (470)
ARRÒS VAPORITZAT 5 KG (172)	PANTERA ROSA 3 U. (543)
ANELLES SENSE GLUTEN (173)	PASTES DE TÉ (544)

- El programa es 100% entorno web y compatible con todos los exploradores del mercado y dispositivo.
- Pantallas intuitivas y de fácil uso.
- Integrado con los ingredientes de DieTools
- Permite salidas a distintas ubicaciones “cocinas, cafeterías, unidades...”
- Control en la descongelación del pescados

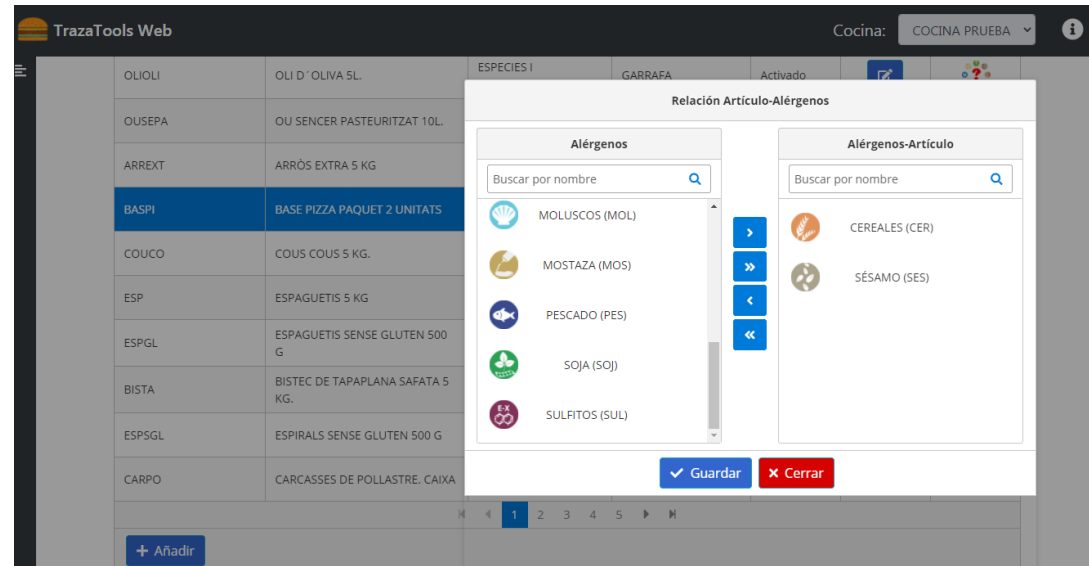
Listados

Listado de Existencias

Listado de Caducidades

Listado de Descongelación

Listado de Trazabilidad



The screenshot shows the TrazaTools Web interface. At the top, there's a header with 'TrazaTools Web' and a dropdown menu for 'Cocina: COCINA PRUEBA'. Below the header is a table of products. The table has columns for product name and description. The row for 'BASPI' is highlighted. Overlaid on the table is a dialog box titled 'Relación Artículo-Alérgenos'. The dialog has two panels: 'Alérgenos' on the left and 'Alérgenos-Artículo' on the right. Both panels have a search bar 'Buscar por nombre'. The 'Alérgenos' panel lists: MOLUSCOS (MOL), MOSTAZA (MOS), PESCADO (PES), SOJA (SOJ), and SULFITOS (SUL). The 'Alérgenos-Artículo' panel lists: CEREALES (CÉR) and SÉSAMO (SES). There are navigation arrows between the panels and 'Guardar' and 'Cerrar' buttons at the bottom.

Producto	Descripción
OLIOLI	OLI D' OLIVA SL.
OUSEPA	OU SENCER PASTEURITZAT 10L.
ARREXT	ARRÓS EXTRA 5 KG
BASPI	BASE PIZZA PAQUET 2 UNITATS
COUCO	COUS COUS 5 KG.
ESP	ESPAGUETIS 5 KG
ESPG	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN 500 G
BISTA	BISTEC DE TAPAPLANA SAFATA 5 KG.
ESPSGL	ESPIRALS SENSE GLUTEN 500 G
CARPO	CARCASSES DE POLLASTRE, CAIXA

- Multicocina
- Se pueden definir tantos almacenes como sean necesarios
- Dispone de listado para consultas
- Control de alérgenos a nivel de compras
- Distintos métodos de descongelación
- Permite programar las entregas por proveedor

BENEFICIOS QUE APORTA

- Disponer de la información de modo rápido y seguro.
- Aumento de la productividad.
- Reducción de errores y controles manuales.
- Gestión de alérgenos desde la recepción.
- Mejor control y gestión de materias primas.
- Alto nivel de satisfacción y confianza.
- Facilidad de identificar productos defectuosos.
- Facilita la retirada de los productos ante posibles incidencias.
- Apoyo a sistema de control de calidad e inocuidad del producto.
- DietTools permite trazar el producto elaborado hasta el paciente
- Minimiza riesgos relacionados con la seguridad alimentaria.





DieTtools, es el software nº 1 en la gestión de la alimentación hospitalaria: instalado en 147 hospitales, atendiendo a 75.000 pacientes diariamente.

Gestión integral de la alimentación hospitalaria



Seguridad para tu paciente



Beneficios para tu centro

Esríbenos para solicitar más información:

diettools@dominion-glogal.com