

OGI

OGI
business solutions

SOFTWARE PORTUGUÊS REVOLUCIONA GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

Hotalaria e restauração já dispõem do PALSOF

PALSOFT
produção alimentar segura

Portugal tem desde Maio um inovador software português para a gestão da segurança alimentar no canal Horeca: o PALSOF HORECA. Com este software, a gestão da segurança alimentar na hotelaria e restauração torna-se um processo simples, automatizado, integrado e sem recurso a papel. De qualquer ponto, local ou remotamente, os responsáveis podem aceder e acompanhar, via internet, o processo de gestão da segurança alimentar nos seus estabelecimentos.

De acordo com o disposto no Regulamento (CE) n.º 852/04, de 29 de Junho, os operadores do sector alimentar são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios. A todas as empresas da cadeia alimentar, desde a Produção à Restauração, grandes ou pequenas, cabe criar, aplicar e manter procedimentos baseados nos princípios HACCP, com vista a garantir a segurança dos alimentos que produzem, transformam, distribuem, conservam ou manipulam. Foi para facilitar a implementação e manutenção de boas práticas de segurança alimentar que o PALSOF foi lançado.

O software PALSOF foi desenvolvido por uma equipa multidisciplinar composta por profissionais das áreas de software e da higiene e segurança alimentar, que possuem sólidos conhecimentos tecnológicos e técnicos e que se dedicam constantemente ao desenvolvimento de novos e inovadores produtos: OGI Business Solutions (*softwarehouse*), SHI (*softwarehouse*) e Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar (CFPSA).



Contactos

OGI - ESTUDOS DE ORGANIZAÇÃO,
GESTÃO E INFORMÁTICA, LDA.
Tel.: 218 438 260 | Fax: 218 473 012
geral@ogi.pt | www.ogi.pt

Com uma linguagem operacional e sem recurso a terminologia técnica, no entanto rigorosa e de acordo com os regulamentos, pretende-se que os utilizadores do software PALSOF cumpram, de forma fácil e sem recurso ao papel, os procedimentos de segurança alimentar, através de menus de introdução ou de consulta simples, de acordo com as etapas definidas no sistema HACCP e os pontos críticos a controlar. Com este software vai ser possível responder às questões: Porquê? Como? Quando fazer? O que fazer em caso de falha? Como evitar que a falha ocorra de novo?, tendo por base boas práticas aplicadas aos seguintes aspectos: recepção e gestão de matérias-primas, rastreabilidade dos produtos, higienização e controlo de pragas, manutenção da cadeia de frio/quente e confeção dos alimentos.

FUTURAS SOLUÇÕES PARA NOVOS SECTORES

A solução desenvolvida especificamente para o canal Horeca, PALSOF HORECA, é uma de entre muitas outras soluções PALSOF que irão ser apresentadas ao mercado nos próximos meses. Soluções PALSOF que serão igualmente inovadoras, orientadas para os sectores da pasteleria e panificação, para os talhos e charcutarias, entre outros.

Qualquer software PALSOF é de fácil utilização e intuitivo, funciona com ecrãs tácteis, com simples computadores de secretária ou portáteis. É o verdadeiro parceiro dos operadores da cadeia alimentar sem recurso a papel.