

Clipping aus: cci-dialog.de (online (VÖ 29.04.2015))

Erscheinungsdatum: 29. April 2015

Veröffentlicht von: [www.cci-dialog.de](http://www.cci-dialog.de)

Referenz: PI Frigodoc Xpress



$Q = m \cdot c \cdot \Delta T$

Los!

[Home](#) | [Mitgliedschaft](#) | [Login](#) | [Kontakt](#) | [Warenkorb](#) | [Hilfe](#)

Zeitung Schulung Buch Branchenticker Wissensportal Forum Erleben ▶ Navigator Wissensportal

Home > ... > Produkte und Systeme > Kältetechnik > Wurm: Temperaturkontrolle per Ampel-Check

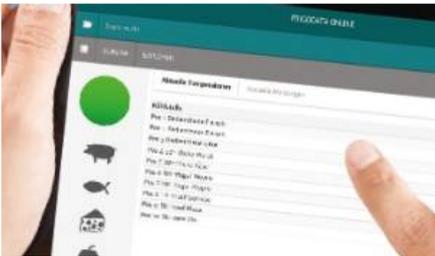
29. April 2015 Autor: Rolf Grupp (Bearbeiter)

### Aus dem Inhalt

- **Wurm: Temperaturkontrolle per Ampel-Check**

**Bewertung** ☆☆☆☆☆

## Wurm: Temperaturkontrolle per Ampel-Check



(Abb. Wurm)

Für die HACCP-konforme Temperaturüberwachung im Supermarkt hat Wurm Systeme eine Webanwendung entwickelt. Die HACCP-konforme Temperaturüberwachung ist im Supermarkt unverzichtbar, um die Warenqualität im Sinne des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelhygiene sicherzustellen. Mit "FrigoDoc Xpress" erkennt der Verantwortliche eines Markts oder Filialnetzes orts- und

plattformunabhängig, ob und wo in einem seiner Märkte aktuell Temperaturabweichungen vorliegen. Mit Ampelsymbolen wird der Zustand angezeigt. Der grüne Ampelstatus signalisiert: Alle Temperaturen in Ordnung. Der rote Ampelstatus weist daraufhin, dass Abweichungen zu den jeweils vorgegebenen Sollwerten vorliegen, die geprüft und ggf. behoben werden müssen. Per Mausklick werden alle kritischen Temperaturen tabellarisch aufgelistet. Ein Algorithmus sorgt dafür, dass nur relevante Temperaturabweichungen zu einer Warnmeldung führen. Bislang war der „Ampel-Check“ als Einzel-PC-Anwendung "EasysdocQS" erhältlich. Die webbasierte Version baut automatisch mehrmals pro Stunde eine sichere VPN-Verbindung zum Markt auf. Die aktuellen Temperaturen werden auf dem Wurm-Server gesichert und ausgewertet. Dadurch erhöht sich die Datensicherheit gegenüber der Speicherung allein auf dem lokalen PC: Die Informationen sind auf zwei TÜV-zertifizierten redundanten Servern (an unterschiedlichen Standorten) gespeichert. Zusätzlich werden tägliche Sicherheits-Backups durchgeführt. Die zentrale Speicherung ermöglicht es zudem, über einen Zeitraum von zwei Jahren bis zu vier Mal täglich Temperaturen zu dokumentieren. Ein weiterer Vorteil liegt in der möglichen projektübergreifenden Online-Parametrierung: Der Betreiber kann pro Warengruppe (z. B. „Fleisch“ oder „MoPro“) und Kühlstellentyp spezifische Grenzwerte festlegen und bei Inbetriebnahme einer neuen Kühlstelle direkt zuweisen.

**Login** CCI WISSENSPORTAL

■ **Ich bin bereits registriert**

Benutzername

Passwort  Login

[Passwort vergessen](#)

---

■ **NEU in cci Wissensportal?**

hier erstmalig registrieren

Jetzt registrieren

Haben Sie Fragen?  
+49(0)721/565 14-88

---

**Mitglied werden - Mitreden**



Spectral-Design - Fotolia.com

Als Mitglied von cci Wissensportal können Sie nicht nur Fragen und Antworten einsehen, sondern auch mitmachen.

**Registrieren** Sie sich gleich!

**Was sagt mir die Ampel?**

Artikelnummer: cci37267

Nur für den internen Gebrauch

Seite 1 von 1

08.05.2015