



# BiOcheck

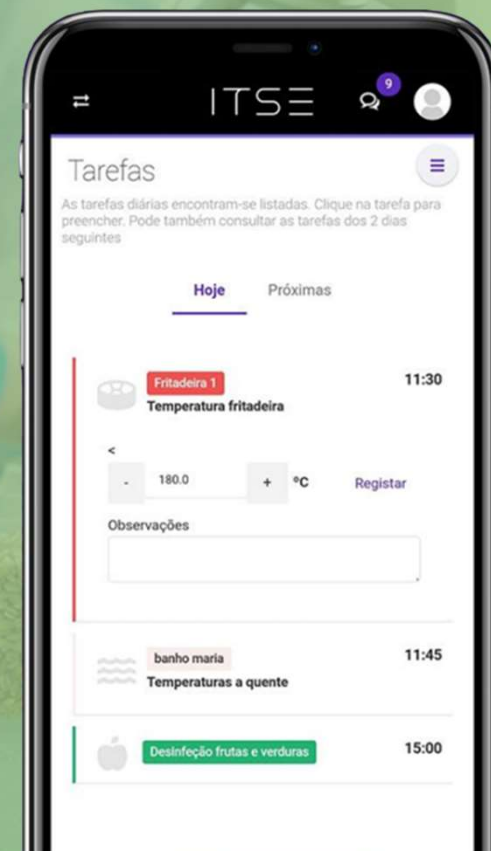
Higiene e Segurança Alimentar e do Trabalho, Lda

ITSE

# A BIOCHECK COM iTSEapp

- ✓ Simplifica a Segurança Alimentar.
- ✓ Ferramenta de referência para todas as empresas do setor alimentar.
- ✓ Atenção ao cliente, confiança, inovação, qualidade, sustentabilidade, simplicidade.

**VALORIZAMOS O SEU TEMPO**



# O HACCP DIGITAL QUE DESCOMPLICA

A nova plataforma da Biocheck - iTSEapp, está estruturada para um acesso rápido, simples e intuitivo:

## TAREFAS DO DIA

Os colaboradores são guiados, de forma personalizada, nas suas tarefas e registos diários.

## REGISTOS

Todos os registos do estabelecimento agrupados por setor.

## PROCEDIMENTOS

Todos os procedimentos do estabelecimento agrupados por setor.

## DOCUMENTAÇÃO

Manuais, planos de higienização, alergénios, legislação, documentos do estabelecimento.



# O HACCP DIGITAL QUE DESCOMPLICA

A iTSEapp coloca em prática o seu Plano de HACCP de forma simples, intuitiva e integrada.

Com a iTSEapp, o responsável tem uma visão geral sobre a implementação e execução de todas as tarefas e procedimentos, em todos os seus estabelecimentos, através de uma única plataforma.

O responsável recebe notificações em caso de desvios e incumprimentos. pode consultar em tempo real, a partir de qualquer dispositivo ligado à internet, a conformidade de cada estabelecimento e configurar os mesmos.

**MAIS TEMPO PARA GERIR O SEU NEGÓCIO E FOCAR NO SEU  
CRESCIMENTO!**



# FÁCIL DE INICIAR. COM O NOSSO ACOMPANHAMENTO TUDO O QUE PRECISA É COMEÇAR A PREENCHER.

## MAIOR CONTROLO

Verifique remotamente a execução das tarefas diárias, temperatura dos equipamentos e cumprimento dos requisitos legais.

## OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO

Garanta os registos obrigatórios de forma facilitada e automatizada (opcional), permitindo que os seus colaboradores se foquem nas tarefas importantes para a agilização da operação.

## REDUÇÃO DE CUSTOS

Reduza os custos com o papel, recursos humanos, custos de não qualidade e custos associados a incumprimentos detetados pelas fiscalizações.

## REDUÇÃO DE ERROS

Elimine a intervenção dos colaboradores e o erro humano, substituindo inúmeras verificações manuais por medições contínuas rigorosas registadas automaticamente.

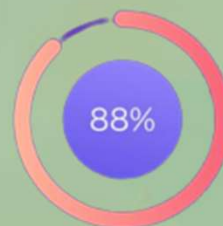
## MAIOR SEGURANÇA

Receba um alerta na app e email sempre que os equipamentos de frio se encontrarem fora das condições de temperatura definidas.

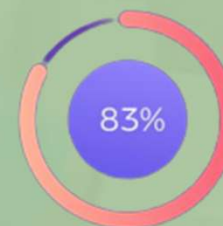
Os processos digitais e automatizados são projetados para garantir economias de custo e eficiência de trabalho em toda a organização

## ECONOMIA ESPERADA

ITSE



Redução de 88%  
Não conformidades, erros e desperdício relacionados com o cumprimento do Plano HACCP



Redução de 83%  
Trabalho administrativo, Distribuição da informação



Redução de 100%  
Impressão de documentos de registo, manuais, procedimentos, planos e relatórios



# Biocheck

Higiene e Segurança Alimentar e do Trabalho, Lda

Rua da Paz nº66, 4050-461 Porto | [geral@biocheck.pt](mailto:geral@biocheck.pt) | 225 433 723