

حلول مصانع الأغذية

من الوصفة إلى الاستدعاء في نظام واحد

تركيبات وبطاقات غذائية، وHACCP مع مراقبة نقاط التحكم الحرجة، وتتبع التشغيلات واستدعاء تجريبي – مربوطة بالمحاسبة والمخزون، ومتوافقة مع متطلبات FDA والهيئة العامة للغذاء والدواء والحلال.

SFDA · حلال

بطاقة عربية وحالة حلال لكل مكون

HACCP بمراقبة حية

أي تجاوز يوقف التشغيل

21 CFR 117 · FSMA 204

الضوابط الوقائية والتتبع

كل تشغيل وكل دفعة – آمنة وموسومة ومتتبعة

من دفعة المورد إلى شحنة العميل، يربط VLUERP كل مرحلة بالتي تليها – التركيبية والتشغيلية وقراءات نقاط التحكم والاستدعاء – وكل مرحلة تُرَجَّل قيدها المحاسبي تلقائيًا.



HACCP يتصرف


أي قراءة خارج الحد الحرج توقف التشغيلية وتفتح حالة عدم مطابقة وتمنع الإفراج حتى تُعالج.

بطاقة من الوصفة نفسها


حقائق التغذية وقائمة المكونات وعبارة مسببات الحساسية تُحسب من التركيبية، لا تُكتب يدويًا.

الشهادات أمام عينيك


تسجيل FDA وترخيص الهيئة وشهادات الحلال وGFSI تُتَابَع مع تنبيهات انتهاء على لوحة المتابعة.

تتبع في دقائق


تتبع أمامي وخلفي من أي دفعة أو تشغيلية، مع أحداث التتبع وفق FSMA 204 واستدعاء تجريبي يُقاس بزمته.

24
ساعة لتقديم ملف التتبع

4
أنواع ضوابط وقائية

6 + 9
مسببات حساسية FALCPA وGSO

15
عنصرًا غذائيًا لكل 100 غ

سلامة الغذاء أولاً – قبل أن تُشحن أي تشغيلة

خطة مكتوبة لسلامة الغذاء مع تحليل المخاطر، ونقاط تحكم حرجة تُراقب في كل تشغيلة، وإفراج ينتظر الدليل.

مراقبة نقاط التحكم



- تُسجّل القراءات على التشغيلة، ويحسب النظام الانحراف والنتيجة.
- أي تجاوز **يوقف التشغيل** ويفتح حالة عدم مطابقة حرجة في وحدة المطابقة.
- يُمنع الإفراج عند فشل نقطة تحكم أو وجود فحص معتلّ أو فرق في موازنة الكتلة يتجاوز 2%.
- نسبة الالتزام بنقاط التحكم والقراءات الخارجة عن الحد والتحذيرات على لوحة المتابعة.

خطة HACCP



- تحليل مخاطر يُقيّم بالشدة x الاحتمال، مع **شجرة قرار الدستور الغذائي** (س1-س4) لتحديد كل نقطة تحكم.
- لكل نقطة تحكم حد حرج وحد تشغيلي، وما يُراقب وكيف وكَم مرة ومن المسؤول.
- إجراء تصحيحي وتحقق لكل نقطة، مع مواعيد مراجعة وتذكير بإعادة التحليل كل 3 سنوات.
- أنواع الضوابط الوقائية الأربعة – العملية ومسببات الحساسية والتعقيم وسلسلة الإمداد – بإشراف مسؤول مؤهل PCQI.

الفرن هو من يقرر ما يُفرج عنه



في الاختبار، حُبِزَت تشغيلة بسكويت بوزن 200 كغ عند 186 °م فأعطت **176 كغ** بمردود **88%** وفرق موازنة 1.0%، ثم أُفِرِج عنها. وسجّلت الخبزة التالية **168 م مقابل حد 175 م**: فأوقفت التشغيل وفُتحت حالة عدم مطابقة ورُفِض الإفراج.

حالات عدم المطابقة

الإجراءات التصحيحية والمعايرة والإجراءات الموثقة تعمل في وحدة المطابقة – دون نسخة ثانية.

التعقيم SSOP

سجلات تعقيم لكل خط مع التحقق، فيظهر أي فحص فاشل وتُعاد عملية التنظيف.

تغيير خط الإنتاج

كل تغيير يسجّل مسببات الحساسية المُزالَة والطريقة والتحقق والنتيجة.

البطاقة والدفعة – محسوبتان من الحقائق

عَرَّف التركيبة مرة واحدة والبطاقة تتبّعها. استلم كل دفعة مقابل شهادتها، وتتبعها حتى العميل عند الحاجة.

الدفعات والتتبع والاستدعاء



- دفعات المواد في الحجر حتى قبول شهادة التحليل. ثم تُصرف الأقرب انتهاءً أولاً مع منع المنتهية.
- أحداث التتبع وفق FSMA 204 ببياناتها الأساسية ورمز الدفعة، وتصدير الملف الذي قد تطلبه FDA.
- تتبع أمامي وخلفي، واستدعاء تجريبي يقيس زمنه مقابل هدفك.

التركيبة والبطاقة



- تركيبات بإصدارات ونسبة مردود: القيم الغذائية تُقسم على وزن **المنتج**، فيتركز أثر الفاقد.
- لوحة حقائق التغذية بصيغة 2016 مع النسب اليومية، بالعربية أو الإنجليزية، والمكونات مرتبة بالوزن.
- مسببات الحساسية التسعة وفق FALCPA ومنها السمس، وأي مكون **غير حلال** يمنع اعتماد التركيبة.

مثال عملي من الاختبار – بسكويت

المقياس	طريقة الحساب	النتيجة
الطاقة لكل 100 غ	406,270 سعرة ÷ 88,000 غ من المنتج	461.67 kcal
لكل حصة 30 غ	لوحة حقائق التغذية مع النسب اليومية	138.5 kcal
عبارة «يحتوي على»	البيض والحليب والقمح والغلوتين – من المكونات	4 مسببات حساسية
مردود التشغيل	200 كغ مدخلات – 176 كغ منتج + 22 كغ فاقد	88% · فرق 1.0%
تكلفة التشغيل	مُرْخلة عبر وحدة التصنيع	9.6347 للكيلوغرام
استدعاء تجريبي	دفعة دقيق واحدة – تشغيلتان وشحنتان	دقيقة مقابل هدف 240

أرقام من اختبار متكامل على النظام العامل. اختار النظام أقدم دفعة دقيق تلقائيًا، ورفض صرف دفعة منتهية الصلاحية.

كل شاشات الوحدة – وما تحتويه

مأخوذة من التطبيق العامل – اللوحات والأعمدة والأرقام الموجودة فعلياً.

9 شاشة
78 وظيفة

01 لوحة المتابعة

- تجاوزات نقاط التحكم
- الإنتاج اليومي (كغ)
- التشغيلات حسب الحالة
- الفاقد
- موقوفة
- مُفرج عنها
- الالتزام بنقاط التحكم
- مسيببات الحساسية
- انتهاء الشهادات

02 التشغيلات

- التركيبية
- الكمية المخططة
- الكمية الفعلية
- المردود
- فرق الموازنة
- تاريخ الانتهاء
- إخفاقات نقاط التحكم
- الحالة
- مستعدة

03 دفعات المواد

- دفعات المورد
- تاريخ الاستلام
- الكمية (كغ)
- المتبقي (كغ)
- تاريخ الانتهاء
- شهادة التحليل
- في الحجر
- تنتهي خلال 30 يومًا
- منتهية

04 التركيبات

- الرمز
- المنتج
- العملية
- البنود
- الناتج (كغ)
- المردود
- التكلفة للكيلو
- مسيببات الحساسية
- الحالة

05 HACCP

- الخطط
- المعتمدة
- المخاطر
- المخاطر الجوهرية
- نقاط التحكم
- المراجعة القادمة
- مراجعة مستحقة
- الحالة

06 مراقبة نقاط التحكم

- تسجيل قراءة
- الحد الحرج
- القراءة
- الانحراف
- النتيجة
- خارج الحد
- معلّقة
- تحذيرات
- بواسطة

07 التتبع والاستدعاء

- تشغيل تتبع
- التمارين والاستدعاءات
- آخر تمرين
- الهدف
- أحداث التتبع
- التشغيلات والدفعات
- الشحنات
- الكمية المتأثرة
- الزمن

08 المكونات

- النوع
- مسيببات الحساسية
- حلل
- سعر لكل 100 غ
- القيم الغذائية
- مدة الصلاحية
- تنبيهات
- حفظ المكوّن

09 الامتثال

- FDA
- الهيئة والحلال وGFSI
- قواعد التشغيل
- تغيير الخط
- التعقيم (SSOP)
- الطريقة
- التحقق
- النتيجة

ليس برنامجًا منفصلاً – بل نظام منشأة كامل

الوحدة القطاعية تعمل فوق نظام متكامل: كل ما يحدث فيها يصب مباشرة في المحاسبة والمخزون والتقارير. بلا إدخال مزدوج.

الأبعاد المالية



مراكز تكلفة وإدارات وخطوط أعمال ومواقع، مع قوائم مالية لكل مصنع.

المحاسبة



دليل حسابات قابل للتعديل، قيود تلقائية من كل عملية، ضريبة القيمة المضافة، وقوائم مالية.

المشتريات والمبيعات



طلبات عروض، أوامر شراء واستلام، عروض أسعار وفواتير وأعمار ذمم.

المخزون



مستودعات ومواقع، دفعات وأرقام تسلسلية، وتقييم بالمتوسط المتحرك أو FIFO أو التكلفة المعيارية.

الصلاحيات واللغة



أدوار وصلاحيات لكل وحدة، سجل تدقيق، وواجهة عربية وإنجليزية كاملة.

الصيانة والأصول



سجل معدات، صيانة وقائية، أوامر عمل، وإهلاك الأصول الثابتة.

المعايير والأنظمة المدعومة

ISO 22000

سلامة الغذاء – ضمن مخططات GFSI

Codex HACCP

تحليل المخاطر وشجرة قرار نقاط التحكم

21 CFR 101

بطاقة التغذية ومسببات الحساسية

FSMA 204

تتبع الغذاء – أحداث التتبع الحرجة

21 CFR 117

الضوابط الوقائية وفق FSMA

حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية والمعايرة تعمل في وحدة المطابقة، وتُتابع شهادات الهيئة والحلال وGFSI بتواريخ انتهائها.

شاهدها مع منتجك خطوة بخطوة

احجز جلسة وسُعدّ أحد منتجاتك – التركيبة وبطاعتها وخطة HACCP وتشغيلة – ونستعرضها معك خطوة بخطوة.

اطلب عرضًا توضيحيًا

www.vluerp.com

الموقع

www.vluerp.com/ar/#demo

طلب العرض

hello@vluerp.com

البريد

- 1 **التركيبة والبطاقة:** غيّر مكوّنًا وشاهد حقائق التغذية ومسببات الحساسية تتغير معه.
- 2 **نقاط التحكم:** سجّل قراءة خارج الحد وشاهد التشغيل تتوقف وحالة عدم المطابقة تُفتح.
- 3 **الإفراج عن التشغيل:** اصرف الدفعات الأقرب انتهاءً، وأنتج، ثم أفرج بعد اجتياز كل فحص.
- 4 **استدعاء تجريبي:** تتبّع دفعة موّرد حتى كل تشغيل وشحنة، مع قياس الزمن مقابل هدفك.

تُفَعّل الوحدة ضمن الإضافات مع تجربة مجانية لسبعة أيام، وتعمل على نفس دفتر الأستاذ.