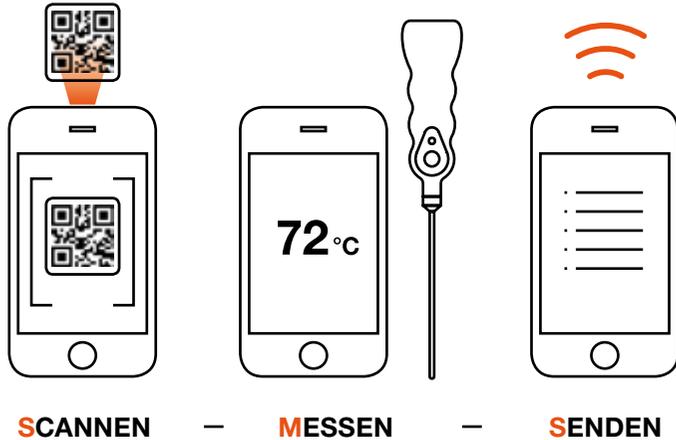


DAS SMS-PRINZIP



2. MESSEN

Die Blue-Therm Probe (Kerntemperaturfühler) misst die Temperatur und gibt die Information an das Smartphone weiter.

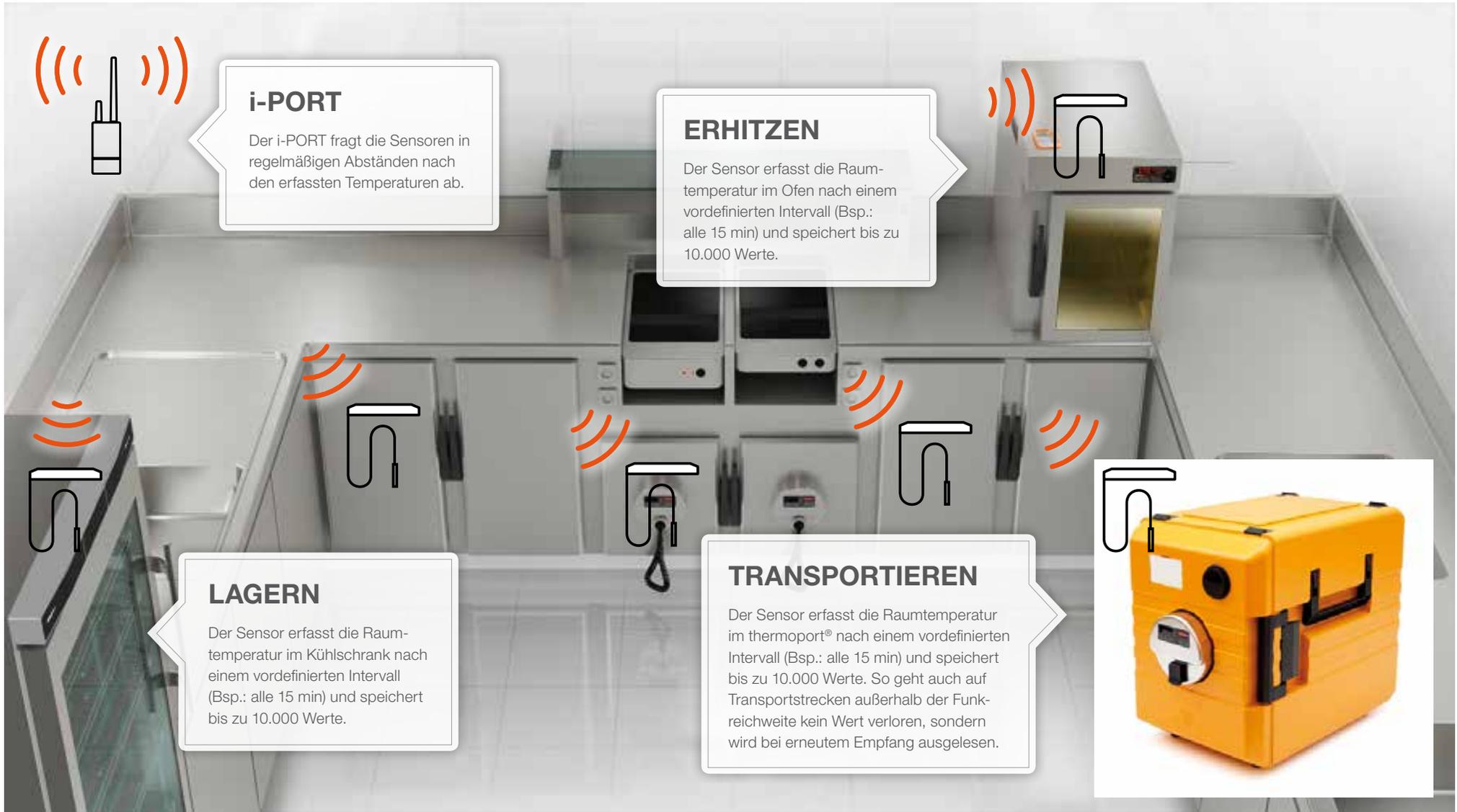
3. SENDEN

Das Smartphone sendet die erfassten Informationen an die Datenbank.

1. SCANNEN

Das Smartphone scannt den jeweiligen QR-Code zur eindeutigen Identifikation des Ortes bzw. der Station.





i-PORT
Der i-PORT fragt die Sensoren in regelmäßigen Abständen nach den erfassten Temperaturen ab.

ERHITZEN
Der Sensor erfasst die Raumtemperatur im Ofen nach einem vordefinierten Intervall (Bsp.: alle 15 min) und speichert bis zu 10.000 Werte.



LAGERN
Der Sensor erfasst die Raumtemperatur im Kühlschrank nach einem vordefinierten Intervall (Bsp.: alle 15 min) und speichert bis zu 10.000 Werte.



TRANSPORTIEREN
Der Sensor erfasst die Raumtemperatur im thermoport® nach einem vordefinierten Intervall (Bsp.: alle 15 min) und speichert bis zu 10.000 Werte. So geht auch auf Transportstrecken außerhalb der Funkreichweite kein Wert verloren, sondern wird bei erneutem Empfang ausgelesen.



FOOD-FLOW	TEMPERATUR-CHECK	WAS WIRD ERSETZT?	HYG.-CHECK	WAS WIRD ERSETZT?	ERKLÄRUNG																																																																																																															
WARENANNAHME 		Wareneingangskontrolle <small>(Stichprobenartig 1-2 x wöchentlich bei empfindlicher Ware)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Was wird wurde geprüft / Lieferant</th> <th>Festgestellte Mängel</th> <th>Korrektur-Maßnahme</th> <th>Prüfer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Was wird wurde geprüft / Lieferant	Festgestellte Mängel	Korrektur-Maßnahme	Prüfer																					<h2 style="color: orange;">HYGIENE-°CHECK - Erst in Phase 2</h2> <h3 style="color: orange;">Start: 4. Quartal 2013 / 1. Quartal 2014</h3>		Position "Warenannahme" wird bei der Annahme gescannt (QR-Code) und Temperatur der Ware mittels Kerntemperaturfühler dokumentiert.																																																																																						
Datum	Was wird wurde geprüft / Lieferant	Festgestellte Mängel	Korrektur-Maßnahme	Prüfer																																																																																																																
LAGERUNG 		Lagerung / Kühlttemperaturen <small>(tägliche Messung)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Kühlraum</th> <th>Kühltruhe</th> <th>Kühlschrank</th> <th>Kühlschrank</th> <th>Korrektur-Maßnahme</th> <th>Prüfer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Kühlraum	Kühltruhe	Kühlschrank	Kühlschrank	Korrektur-Maßnahme	Prüfer																														Reinigung und Desinfektion Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Wann</th> <th>Wo</th> <th>RD</th> <th>Vorkaufsausschnitt</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Lager</th> <th>Geräte / Flächen</th> <th>Feldlinien</th> <th>Kontrolle</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Feldlinien	Kontrolle																																					Schädlingsbekämpfung <small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Kühlraum</th> <th>Lager</th> <th>Maßnahmen</th> <th>Prüfer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																									Auto-°CHECK Sensoren dokumentieren die Temperatur in Kühl- und Lagerräumen und übermitteln diese Daten via Router an Datenbank. Alternativ können die Temperaturdaten auch Manuell gemessen werden. Hygiene-CHECK-Punkt wird gescannt, Reinigungsinformation wird hinterlegt.
Datum	Kühlraum	Kühltruhe	Kühlschrank	Kühlschrank	Korrektur-Maßnahme	Prüfer																																																																																																														
Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Feldlinien	Kontrolle																																																																																																												
Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																																																																																																															
VORBEREITUNG 				Reinigung und Desinfektion Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Wann</th> <th>Wo</th> <th>RD</th> <th>Vorkaufsausschnitt</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Lager</th> <th>Geräte / Flächen</th> <th>Feldlinien</th> <th>Kontrolle</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Feldlinien	Kontrolle																																					Schädlingsbekämpfung <small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Kühlraum</th> <th>Lager</th> <th>Maßnahmen</th> <th>Prüfer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																									Hygiene-CHECK-Punkt wird gescannt, Reinigungsinformation wird hinterlegt.																																			
Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Feldlinien	Kontrolle																																																																																																												
Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																																																																																																															
ZUBEREITUNG 		Erhitzungstemperatur <small>(Stichprobenartig 1-2 x je Woche)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Produkt</th> <th>Gewessene Temperatur</th> <th>Korrekturmaßnahme</th> <th>Prüfer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Produkt	Gewessene Temperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer																						Reinigung und Desinfektion Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Wann</th> <th>Wo</th> <th>RD</th> <th>Vorkaufsausschnitt</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Lager</th> <th>Geräte / Flächen</th> <th>Feldlinien</th> <th>Kontrolle</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Feldlinien	Kontrolle																																					Schädlingsbekämpfung <small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Kühlraum</th> <th>Lager</th> <th>Maßnahmen</th> <th>Prüfer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																									Position "Zubereitung" wird bei der Speisenzubereitung gescannt und Temperatur der Ware mittels Kerntemperaturfühler dokumentiert. Hygiene-CHECK-Punkt wird gescannt, Reinigungsinformation wird hinterlegt.										
Datum	Produkt	Gewessene Temperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer																																																																																																																
Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Feldlinien	Kontrolle																																																																																																												
Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																																																																																																															
TRANSPORT 					Auto-°CHECK Sensoren dokumentieren und speichern die Temperatur Transportbehältern und übermitteln diese Daten (bei Funkkontakt) via Router an Datenbank. Alternativ können die Temperaturdaten auch Manuell gemessen werden.																																																																																																															
AUSGABE 		Ausgabetemperatur <small>(Stichprobenartig 1-2 x je Woche)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Produkt/Service</th> <th>Ausgabetemperatur</th> <th>Korrekturmaßnahme</th> <th>Prüfer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Produkt/Service	Ausgabetemperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer																						Reinigung und Desinfektion Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Wann</th> <th>Wo</th> <th>RD</th> <th>Vorkaufsausschnitt</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Lager</th> <th>Geräte / Flächen</th> <th>Feldlinien</th> <th>Kontrolle</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Feldlinien	Kontrolle																																					Schädlingsbekämpfung <small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Kühlraum</th> <th>Lager</th> <th>Maßnahmen</th> <th>Prüfer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																									Position "Ausgabe" wird bei der Speisenausgabe gescannt und Temperatur der Ware mittels Kerntemperaturfühler dokumentiert. Hygiene-CHECK-Punkt wird gescannt, Reinigungsinformation wird hinterlegt.										
Datum	Produkt/Service	Ausgabetemperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer																																																																																																																
Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Feldlinien	Kontrolle																																																																																																												
Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																																																																																																															