

Prov-funktionen

Funktioner för att konfigurera, logga och övervaka prover finns i menyn "Prov".

Prover som en del av egenkontrollplanen

Att ta prover på temperatur- och hygienmätningar är en del av egenkontrollen av livsmedelstjänster. Livsmedelssäkerheten säkerställs med hjälp av prover. Tjänsten SmartKitchen inkluderar för närvarande digital lagring och hantering av temperatur- och ythygienprover.

Det finns två sätt att registrera mätresultat:

1. Manuellt med en webbläsare till SmartKitchen-tjänsten.
2. Genom att använda trådlösa mätanordningar och Kitchen-Helper-applikationen på en Android-telefon.

Denna guide förklarar:

- konfiguration av basdata för provhantering för onlinetjänsten
- manuellt gjorda provinmatningar
- avläsning av temperaturprov trådlöst från SmartKitchen I handhållet mätinstrument
- avläsning av temperaturprov trådlöst från Raytemp infraröd mätare
- avläsning av ythygienprov trådlöst från Kikkomas Lumitester luminometer

1. Förberedelser och definition

Användningen av Prov-funktionen kräver att SmartKitchen HACCP-Övervakare -licensen har aktiverats för användarkontot. Menyn priv visas i tjänstens övre navigeringsbalk.

Börja med att först skapa provtagningsplatser, grupper och artiklar. Aktivera kontots temperaturmätningseenheter.

Skapande av provtagningsplatser

Välj "Skapa en ny provtagningsplats".

Provtagningsplatsen är en beskrivning av platsen där provet tas. Till exempel "Köksytor", "Lunchbuffétemperaturer", "Mottagningstemperatur", "Restaurangbord" etc.

Skapa grupper

Välj Provtagningsplats → Inställningsikon → Redigera grupper och objekt.

Grupper gör det lättare att hantera objekt, särskilt när det finns många av dem.

Till exempel kan du skapa grupperna "Varm mat", "Kall mat" etc. för provtagningsplatsen "Lunchbuffétemperaturer".

Skapa objekt

Välj Provtagningsplats → Inställningsikon → Redigera grupper och objekt.

Mätobjektet beskriver mer i detalj var provet tas. Till exempel vad gäller temperaturer "Soppa", "Sallad" etc. och vad gäller ythygien, "Bänkskiva", Dörrhandtag osv.

Aktivering av mätanordning

De mätanordningar som används måste vara aktiverade för kontot. Välj tjänstens Inställningar-meny → Mätanordningar → Lägg till ny enhet.
Notera! Kikkomas Lumitester aktiveras ej för kontot.

2. Att göra inmatningar manuellt

Resultaten av proverna matas in manuellt om manuella mätanordningar eller till exempel remsmetoden för ythygientestning används.

Gör en manuell inmatning:

1. Välj provtagningsplats.
2. Välj "Lägg till provresultat manuellt"
3. Gör inlägg och kommentarer på formuläret och spara (eller avbryt) provet.

3. Att göra inmatningar med trådlösa mätanordningar

KitchenHelper -applikation

KitchenHelper är en Android-applikation som kan användas för att överföra mätresultaten från trådlösa mätanordningar till SmartKitchen tjänsten. Notera! Version 1.3 eller senare av KitchenHelper - applikationen måste användas.

Följande prover matas in med hjälp av KitchenHelper:

1. Temperaturprov från handhållet SmartKitchens mätinstrument
2. Temperaturprov från Raytemp infraröd mätanordning
3. Ythygienprov från Kikkomas Lumitester luminometer

3.1. Temperaturprovtagning med SmartKitchen I handhållet mätinstrument

Förutsättningar för att ta temperaturprov:

- Mätanordningen är aktiverad för användarkontot i onlinetjänsten
- Provtagningsplats, grupper och objekt med temperaturgränser har definierats
- Applikationen KitchenHelper är installerad på telefonen

Att utföra en mätning:

1. Logga in på KitchenHelper -applikationen
2. Välj "Temperatur"
3. Slå på mätinstrumentet med strömbrytaren
4. Välj det mätinstrument du använder, personen som utför mätningen, provtagningsplatsen, gruppen och objektet.
5. Stick in mätinstrumentets insticksgivare i objektet som skall mätas
6. Välj "Spara"
7. Kommentera åtgärden vid behov

3.2. Temperaturprovtagning med infraröd mätare RayTemp

Förutsättningar för att ta temperaturprov:

- Mätanordningen är aktiverad för användarkontot i onlinetjänsten
- Provtagningsplats, grupper och objekt med temperaturgränser har definierats

- Applikationen KitchenHelper är installerad på telefonen

Att utföra en mätning:

1. Logga in på KitchenHelper -applikationen
3. Välj "Temperatur"
4. Slå på mätinstrumentet med strömbrytaren
1. Välj det mätinstrument du använder, personen som utför mätningen, provtagningsplatsen, gruppen och objektet. Välj "Spara" i KitchenHelper -applikationen
5. Peka på objektet som ska mätas med mätfönstret ovanpå enheten. Tryck inte på "measure"-knappen på mätanordningen. Vänta tills temperaturen på mäthenheten visas i KitchenHelper -applikationen.
6. Välj "Spara" i KitchenHelper -applikationen.
7. Kommentera åtgärden vid behov

EXEMPEL PÅ TEMPERATURPROVTAGNING

Restaurangen serverar en kall salladsbuffé. Vid servering av kall mat får temperaturen stiga till max +12 °C. Enligt egenkontrollplanen ska ett temperaturprov tas en gång varje dag.

Innan temperaturprovet tas bör maten som ska mätas blandas något, eftersom temperaturen på salladen är högre på ytan än på botten. Temperaturprovet tas med en infraröd mätare genom att peka på maten och välja rätt artikel från "Temper"-valet i KitchenHelper -applikationen. I samband med mätningen kan även en förklarande kommentar sparas. Mätresultatet av temperaturprovet sparas automatiskt i SmartKitchen-tjänsten

2.3. Yhygienprovtagning med Kikkoman Luminometer

Förutsättningar för att utföra en Luminometer-hygienmätning

- Hygienmätningens provtagningsplats, grupper och objekt har definierats i onlinetjänsten.
- Applikationen KitchenHelper är installerad på telefonen.
- Luminometern och telefonen har parats ihop med telefonens Bluetooth-funktion

Att utföra en mätning:

1. Följ instruktionerna på Lumipac A3 Surface-paketet för att ta ett svepprov.
2. Logga in på KitchenHelper -applikationen.
3. Välj "Hygien"
4. Slå på Kikkoman Lumitester-enheten.
5. Sätt in provröret med provtagningspinnen i mätporten på luminometern.
6. Välj vid behov den mäthenhet du använder, varefter mätresultaten avläses genom att välja "Nästa". Vänta tills mätningen är klar.
7. Välj den person som utför mätningen, provtagningsplatsen, gruppen och objektet. Välj "Nästa".
8. Mätningen sparas i SmartKitchen tjänsten.

EXEMPEL PÅ YTHYGIENRPROVTAGNING

För att ta ythygienprover kan en metod etablerad i restaurangen användas, till exempel Hygicult strips, Hygienia eller Kikkoman luminometer. Med hjälp av regelbundna prover säkerställs att städningen enligt egenkontrollplanen följs. Med hjälp av att registrera resultaten kan momentana avvikelser ses och arkiveras. Den långsiktiga trenden kan även följas

Utifrån resultatet av renhetsmätningen kan städåtgärdernas framgång bestämmas och vid behov kan städprocessen förbättras för att uppnå önskat resultat.

Utifrån renhetsmätningen är det även möjligt att övervaka till exempel hur slitaget av arbetsytor påverkar städresultatet och vid behov motivera förnyelsen av dem.

Resultatet av mätningen är endast jämförbart om samma metod/utrustning används konstant, eftersom olika tillverkares utrustning mäter renlighet på lite olika sätt.

NOTERA! Ändringar som görs i tjänsten (provtagningsplatser, grupper och objekt) kommer att implementeras med en fördröjning. För att se de ändrade uppgifterna omedelbart, starta om programmet.

Syftet med innehållet i denna bruksanvisning är att informera användaren om enheten. Produkterna som beskrivs i instruktionerna kan ändras utan föregående meddelande, eftersom tillverkaren fortsätter att utveckla produkterna. SmartKitchen / Ceruus Oy gör inga anspråk eller lämnar några garantier i förhållande till denna bruksanvisning. SmartKitchen / Ceruus Oy är inte skyldig att ersätta några skador, förluster, kostnader eller utgifter, inklusive direkta, indirekta, tillfälliga, indirekta eller speciella kostnader, som orsakas av användningen av detta material eller de produkter som beskrivs här eller relaterade till användningen av detta material eller de produkter som beskrivs häri.