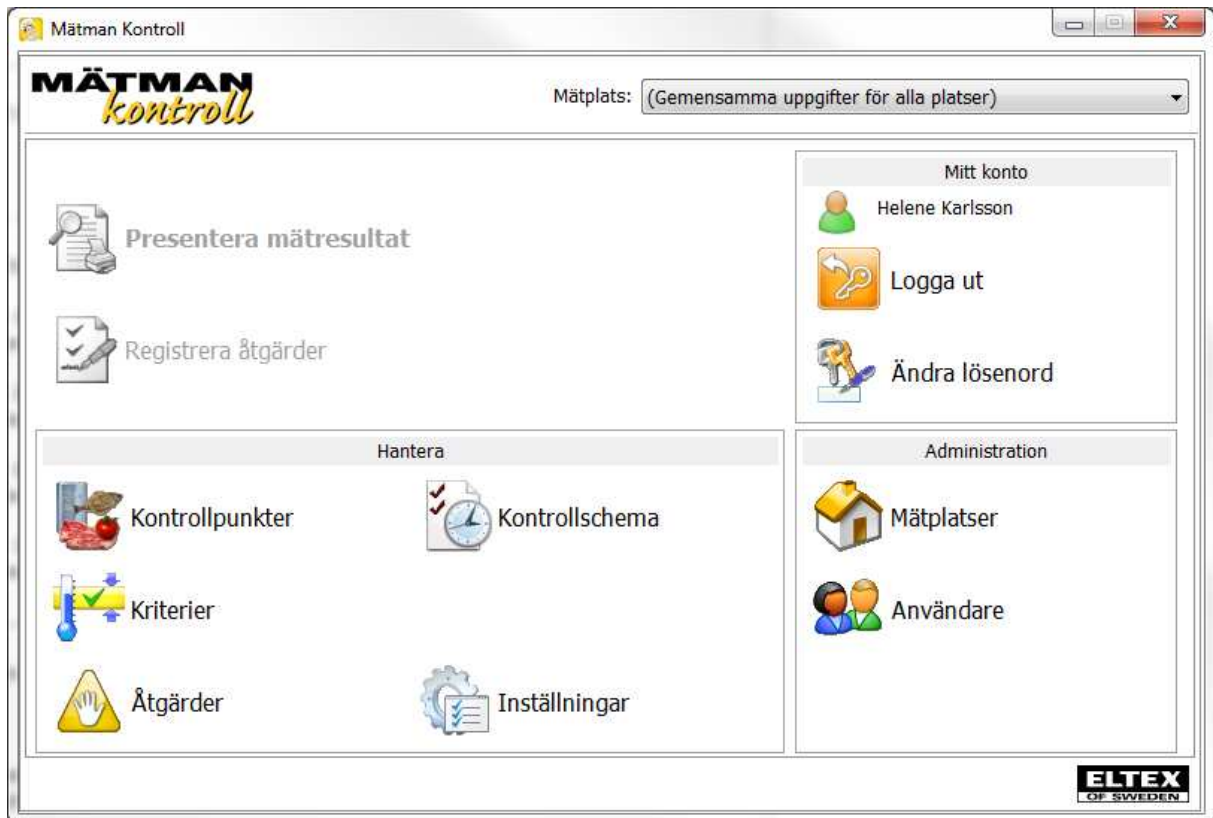


Mätman Kontroll HACCP

Exempel på hur man kan lägga in information. Dock skall allt överensstämma med varje kunds rutiner.

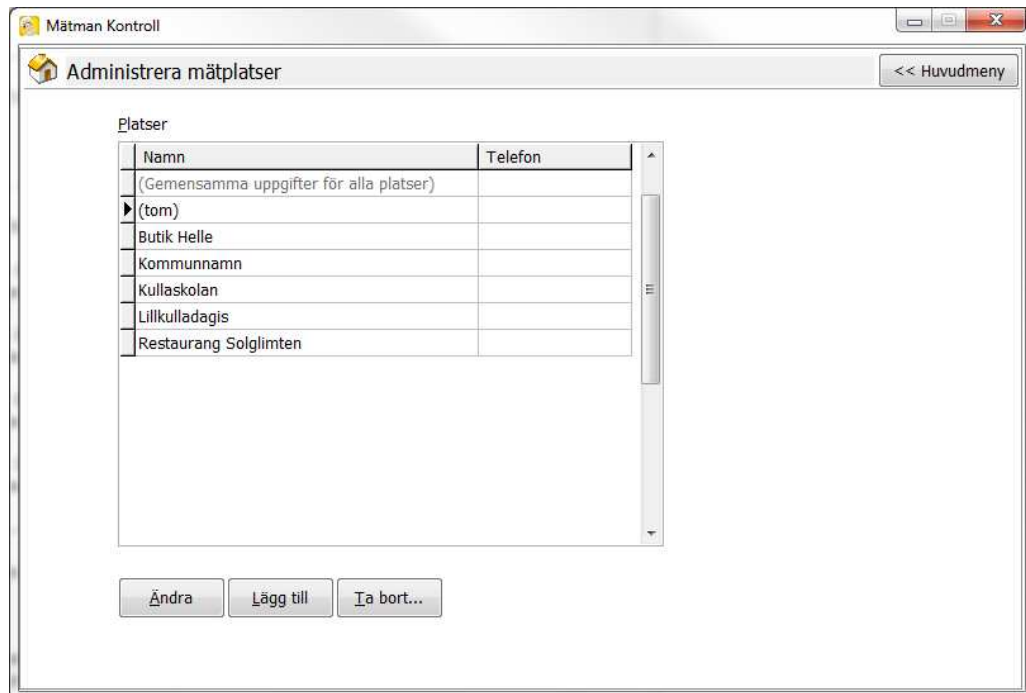
Huvudmenyn

Den första vy som visas efter att man har loggat in.



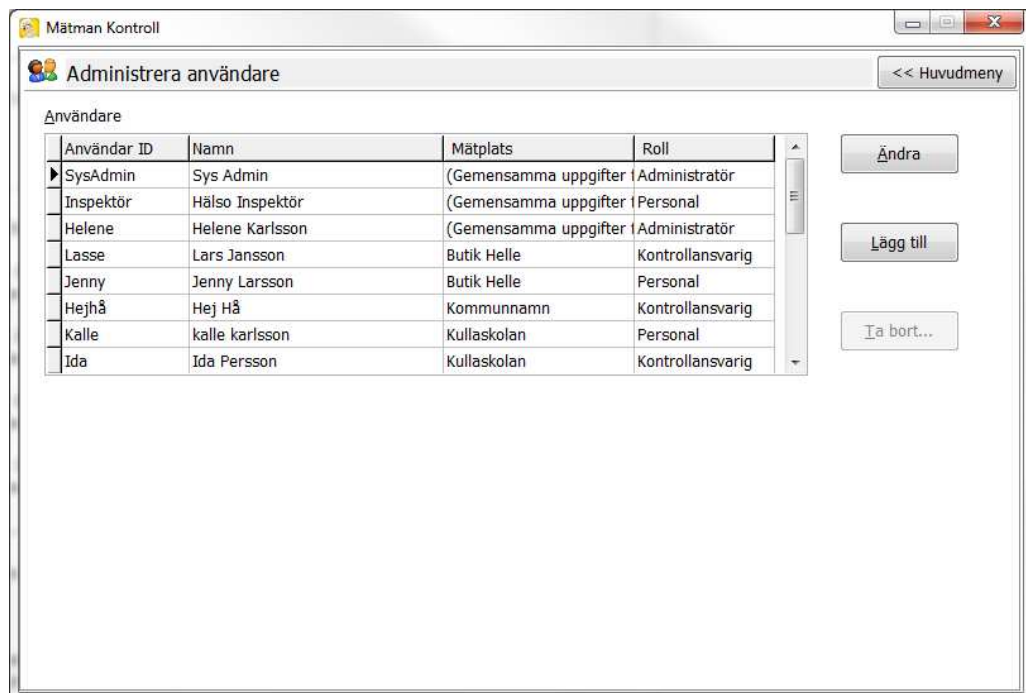
Mätplatser

Börja med att lägga in mätplatser.



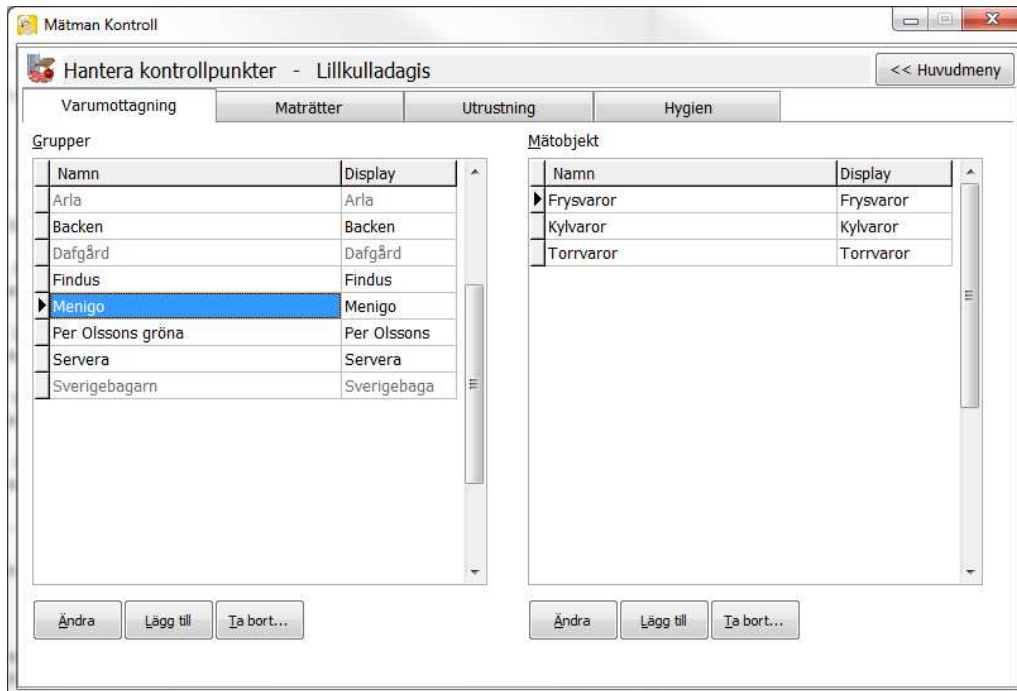
Användare

Lägg till en användare med befogenheten administratör. Lägg till övriga användare och välj mätplats och befogenheten kontrollansvarig eller personal.

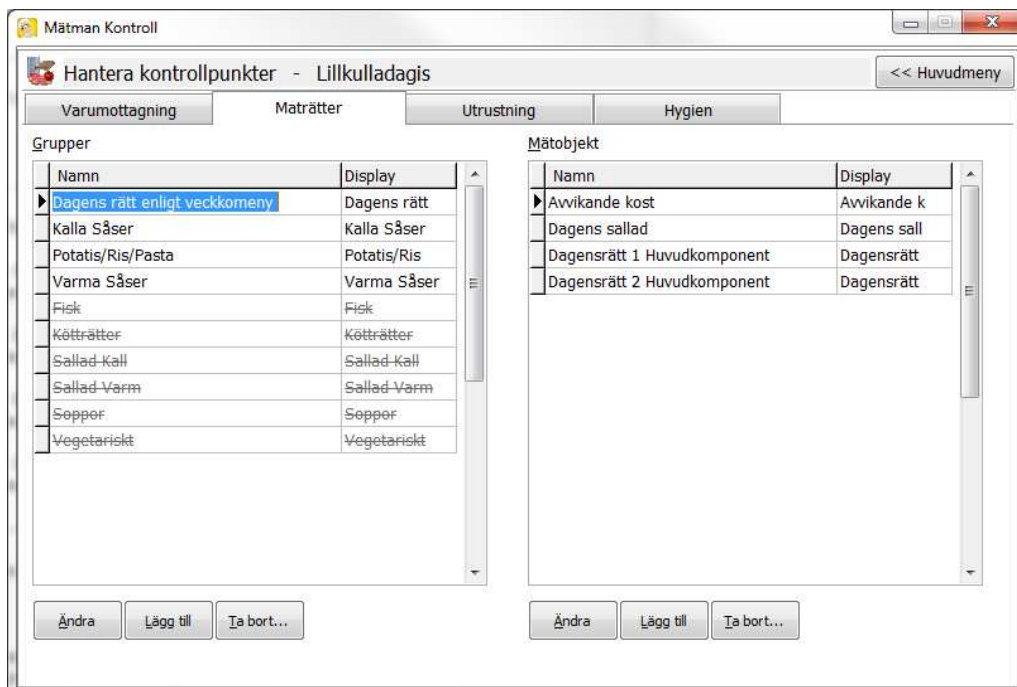


Kontrollpunkter

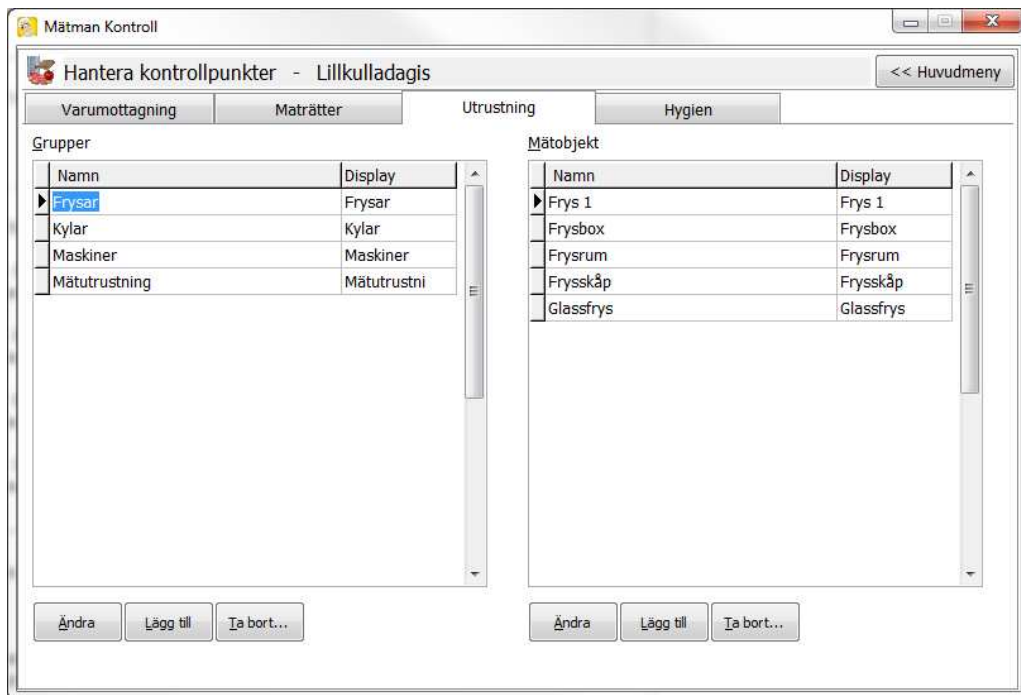
Lägg in leverantörer och produkttyper.



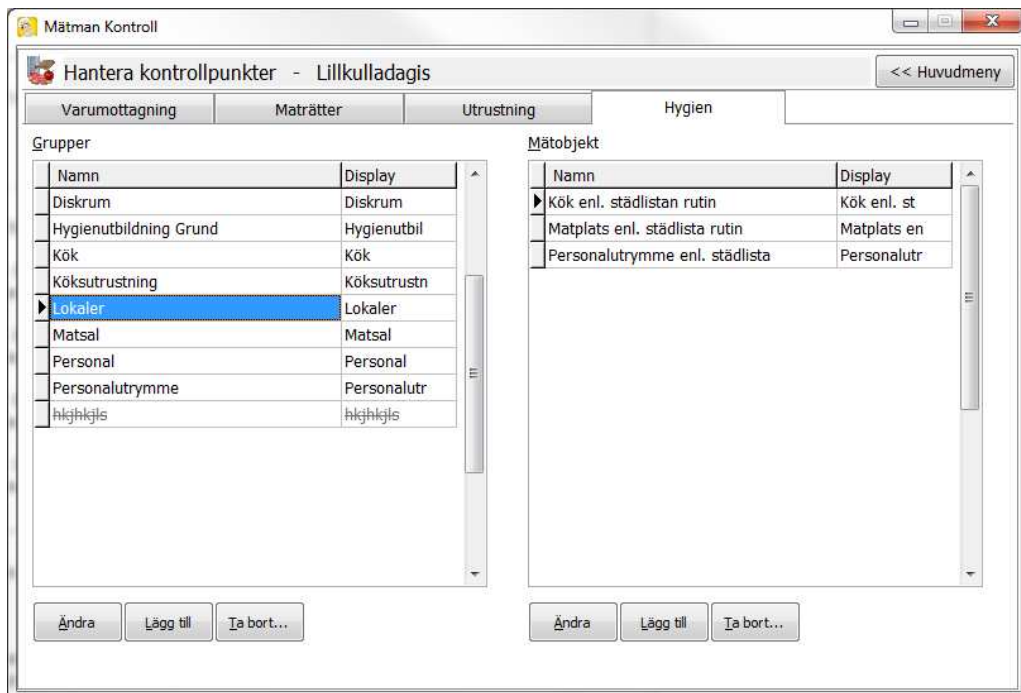
Maträtter kan oftast kopplas till en veckomeny.



Utrustning är för det mesta olika för varje mätplats.



Hygien kan ha gemensamma uppgifter även om det mesta skiljer mellan mätplatserna.



Måtkriterier

Det finns redan ett antal måtkriterier inlagda som standard. Lägg till fler vid behov.

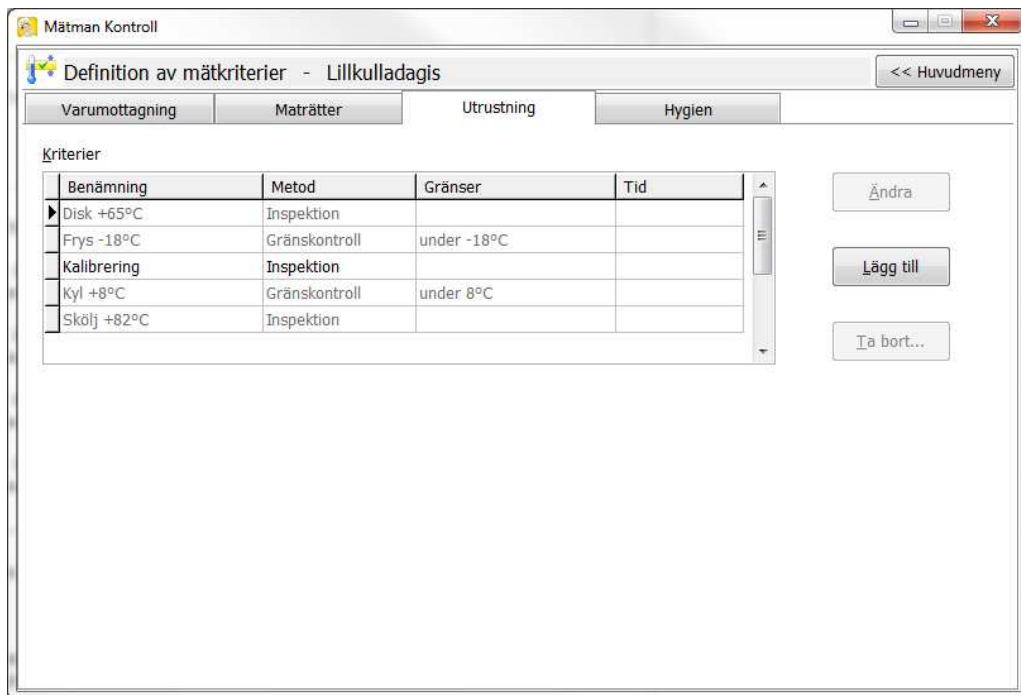
Här har **Frysvara -15°C** lagts till för mätplats Lillkulladagis. Det är en gränskontroll där värdet skall vara under -15°C.

Benämning	Metod	Gränser	Tid
Antal	Inspektion		
Djupfrost	Gränskontroll	under -18°C	
Emb. helt	Inspektion		
Emb. rent	Inspektion		
Frysvara -15°C	Gränskontroll	under -15°C	
Kylvara +2°C	Gränskontroll	under 2°C	

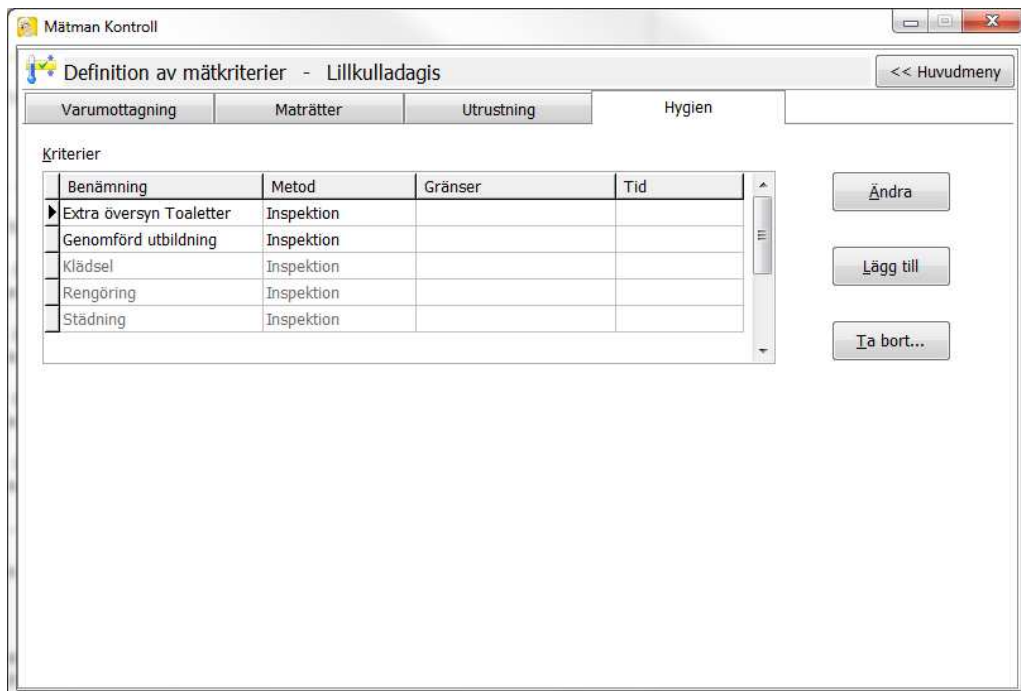
Här har måtkriterie **Tillagn +63C Fisk** lagts till. Det är en gränskontroll där värdet skall vara över 63°C. När det gäller nedkylning som exemplet visar så behöver man tänka på att produkten måste vara över 60°C annars kan inte funktionen nedkylning börja mätningen. Man bör alltid kolla vilka kriterier man har bestämt i sin egen HACCP rutin.

Benämning	Metod	Gränser	Tid
Kall +8°C	Gränskontroll	under 8°C	
Nedkylning	Passage	8 - 60°C	4:00:00
Slut Nedkylning	Gränskontroll	under 8°C	
Start Nedkylning	Gränskontroll	över 60°C	
Tillagn +63C Fisk	Gränskontroll	över 63°C	
Tillagn +72°C	Gränskontroll	över 72°C	

För tex. Disk +65°C och Skölj +82°C finns inget bra sätt att mäta temperaturen. Bla. på grund av att tiderna är för korta. Därför har man valt metod inspektion. Då man tex får läsa av display på maskinen.

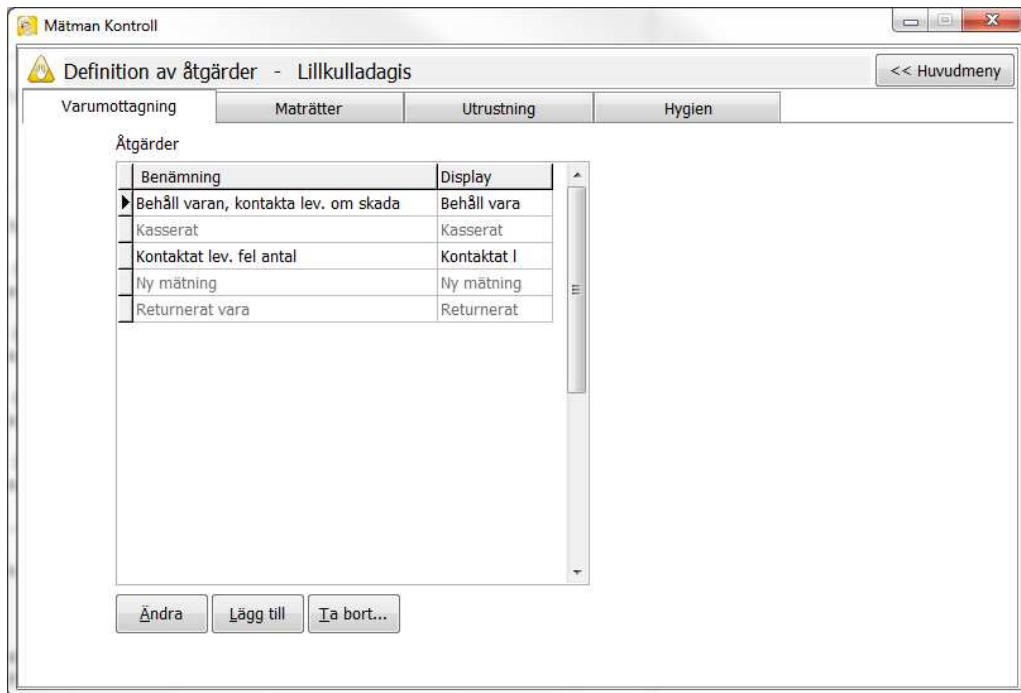


Man kan även lägga in kriterier som inte har någon direkt koppling till mätplatserna. Här är det inspektion av att utbildning är genomförd.



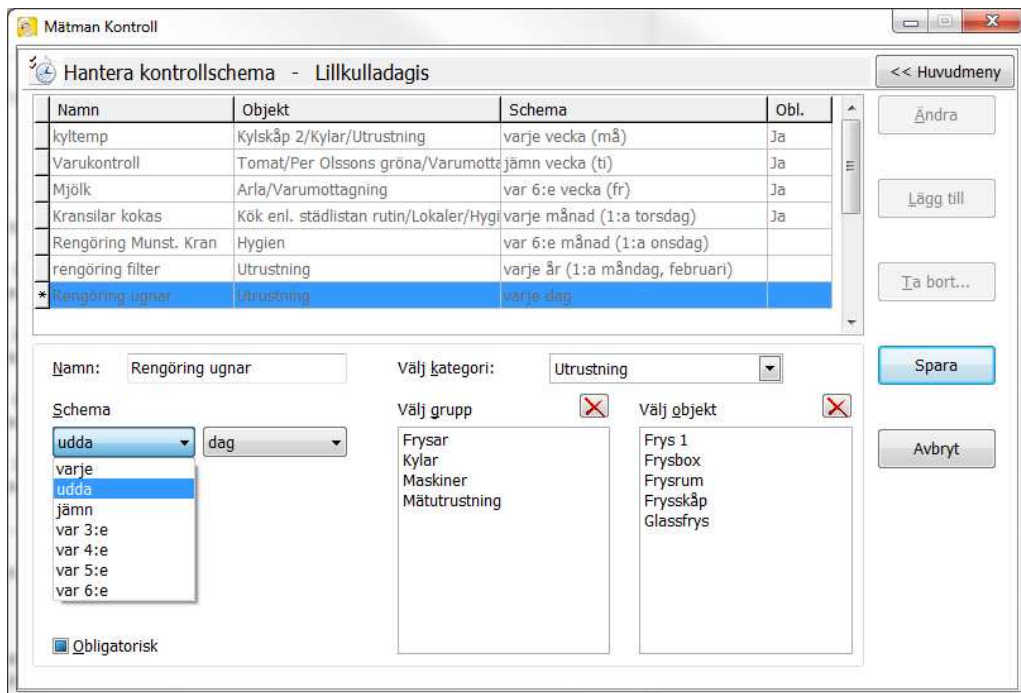
Åtgärder

Kontrollera att de åtgärder som tidigare har använts vid avvikelser finns med och komplettera vid behov.



Kontrollschema

Använd kontrollschema till de registreringar man inte gör så ofta.



Registrera åtgärder

Vill man ha spårbarhet och historik på sina avvikelser så kan man i efterhand skriva in en kommentar med t ex följesedelnummer och artikelnummer.

Tidpunkt	Kontrollpunkt	Kriterium	Mätvärde	Åtgärd	Kommentar	Utförd av
2011-09-30 10:17	kålrot (Backen)	Antal	Avvikelse	Behåll varan, konta		Agda Persson
2011-10-06 13:53	Torrvaror (Servera)	Emb. rent	Avvikelse	Behåll varan, konta	fått ersättn	Tore Larsson
2011-11-08 14:29	Grovt bröd (Sverigebagarn)	Emb. rent	Avvikelse	Behåll varan, konta	Följesedel	Agda Persson
2011-11-15 13:21	Frysvaror (Menigo)	under -18°C	33,3°C	Kasserat	Vi har vi få	Agda Persson
2012-01-10 15:16	Tomat (Per Olssons gröna)	under -15°C	34,9°C	Kasserat		Agda Persson
2012-01-12 09:06	Fläskfilé (Dafgård)	under -18°C	27,8°C	Kasserat	Har ersättn	Agda Persson
2012-01-19 10:02	Frysvaror (Menigo)	under -18°C	35,4°C	Kontaktat lev. fel ai		Agda Persson
2012-01-19 10:04	Frysvaror (Menigo)	Emb. rent	Avvikelse	Returnerat vara	Art. 5523 k	Agda Persson
2012-01-19 10:05	Frysvaror (Menigo)	Märkning	Avvikelse	Returnerat vara		Agda Persson
2012-01-19 14:46	Frukt & Grönt (Per Olssons)	Emb. rent	Avvikelse	Kasserat	Det var tom	Helga Persson

Korrigerande åtgärd
Kasserat

Kommentar
Det var tomat art.1232 följesnr 0999 [2012-01-19 Helene Karlsson]

Spara
Avbryt

Presentera mätresultat

Många olika varianter av rapporter kan göras. Här har en detaljerad utsökning av mätobjekt **Frukt & Grönt** under hela januari 2012 valts.

Rapporter
Loggningar

Kategori
Varumottagning

Rapporttyp
Månadsrapport

Visa
Detaljerad utsökning

Välj den månad som ska presenteras

År
2012

Månad
januari

Granska
Skriv ut

Detaljerad utsökning

Grupp
Alla grupper

Mätobjekt
Frukt & Grönt

Kriterier
Alla kriterier

Åtgärd
Alla åtgärder

Exempel på en dygnsrapport med alla registreringar för mätplats Lillkulladagis.

Granska rapport

Sida 1 av 1

100%

Dygnsrapport för 2012-01-19

Lillkulladagis **Alla registreringar**

Varumottagning

Tid	Grupp	Mätobjekt	Kriterium	Värde	Resultat/Åtgärd	Utfört av
19 jan 10:02	Menigo	Frysvaror	under -18°C	35,4°C	Kontaktat lev. fel antal	Agda Persson
19 jan 10:04	Menigo	Frysvaror	Emb. helt	Godkänd	OK	Agda Persson
19 jan 10:04	Menigo	Frysvaror	Emb. rent	Avvikelse	Returerat vara	Agda Persson
			Art. 5523 köttbullar följes. 12171 [2012-01-19 Helene Karlsson] Idag har jag fått denna kred. Och felrapport är skickad [2012-01-19 Helene Karlsson]			
19 jan 10:05	Menigo	Frysvaror	Märkning	Avvikelse	Returerat vara	Agda Persson
19 jan 14:46	Per Olssons gröna	Frukt & Grönt	Antal	Godkänd	OK	Helga Persson
19 jan 14:46	Per Olssons gröna	Frukt & Grönt	Emb. helt	Godkänd	OK	Helga Persson
19 jan 14:46	Per Olssons gröna	Frukt & Grönt	Emb. rent	Avvikelse	Kasserat	Helga Persson
			Det var tomat art.1232 följesnr 0999 [2012-01-19 Helene Karlsson]			

* = Värdet är godkänt men inte exakt. Antal mätningar: 7

Maträtter

Utrustning

Hygien

Utskriven: 2012-01-24 09:15 Mätman Kontroll Sida 1 (1)
Copyright © - Eltex of Sweden AB

Mätning med trådsensor

För att få rätt temperatur måste den yttersta änden på trådsensorn ligga emot produkten som skall mätas. Här visas hur trådsensorn läggs mellan produkten och underlaget. Detta för att få kontakt vid mätning.



Tack för visat intresse.

Mätsystemavd. Heléne Karlsson, Johnny Lindqvist, Christer Clair