



MANUEL MYFOODCHECK

Révision 5.0

MySirius

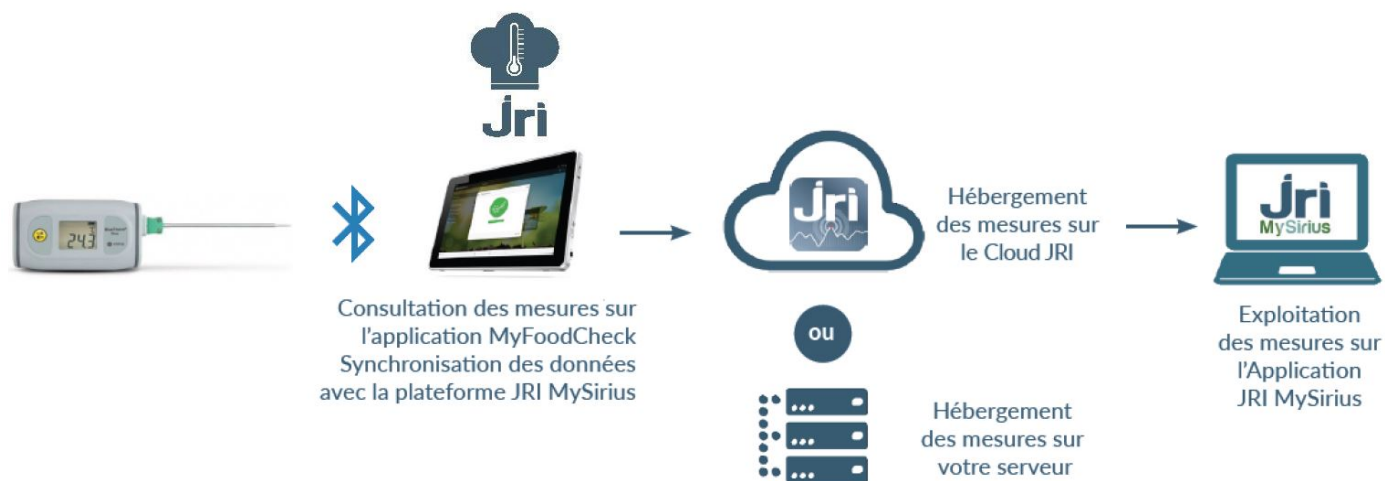
TABLE DES MATIÈRES

I. Préambule	3
II. Prérequis	4
III. Paramétrage du module Food Check dans MySirius	5
1. Préférences :	5
a) Préférences des contrôles FoodCheck	5
b) Actions correctives	7
c) Actions (checks) rapides	7
d) Raion de non-réalisation	8
2. Magasin	8
a) Produits contrôlés	8
b) Fournisseurs	9
c) Enceintes non-surveillées	10
3. Checklists (liste de contrôles)	10
a) Ajout d'une checklist	10
b) Modifier d'une checklist	12
4. Résultats	12
a) Contrôles	12
b) Listes	13
IV. Utilisation de l'application mobile MyFoodCheck	15
1. Lancement et connexion	15
2. Page d'accueil	15
3. Appairage et ajustage d'un thermomètre BlueTooth	18
4. Prise de mesures	20
V. Contrôles MyFoodCheck	21
1. Checklist	21
2. Contrôles	23
a) Exemple : Livraison	23
b) Cuisson	27
c) Maintien Chaud/Froid et Refroidissement/Réchauffement	27
d) Stockage	28
e) Ajustage de la sonde BLE	28
3. Surveillance	30
4. Validation	31

I. PRÉAMBULE

❗ L'activation du module MyFoodCheck sur MySirius permet l'utilisation de l'application MyFoodCheck sur des appareils mobiles Android. L'application est téléchargeable gratuitement depuis le Play Store de Google et le APP STORE de APPLE. Elle est disponible en Français et en Anglais et se met automatiquement dans la langue de l'appareil utilisé.

L'acquisition des données se fait avec les thermomètres BlueTherm One, Temp Test Blue et Ray Temp Blue via une connexion Bluetooth. La synchronisation et envoi des informations entre l'application MyFoodCheck et la plateforme MySirius (Cloud JRI) se fait via une connexion Internet. Dans les cas où MySirius est hébergé sur un serveur client, la synchronisation se fera via le réseau du client.



II. PRÉREQUIS

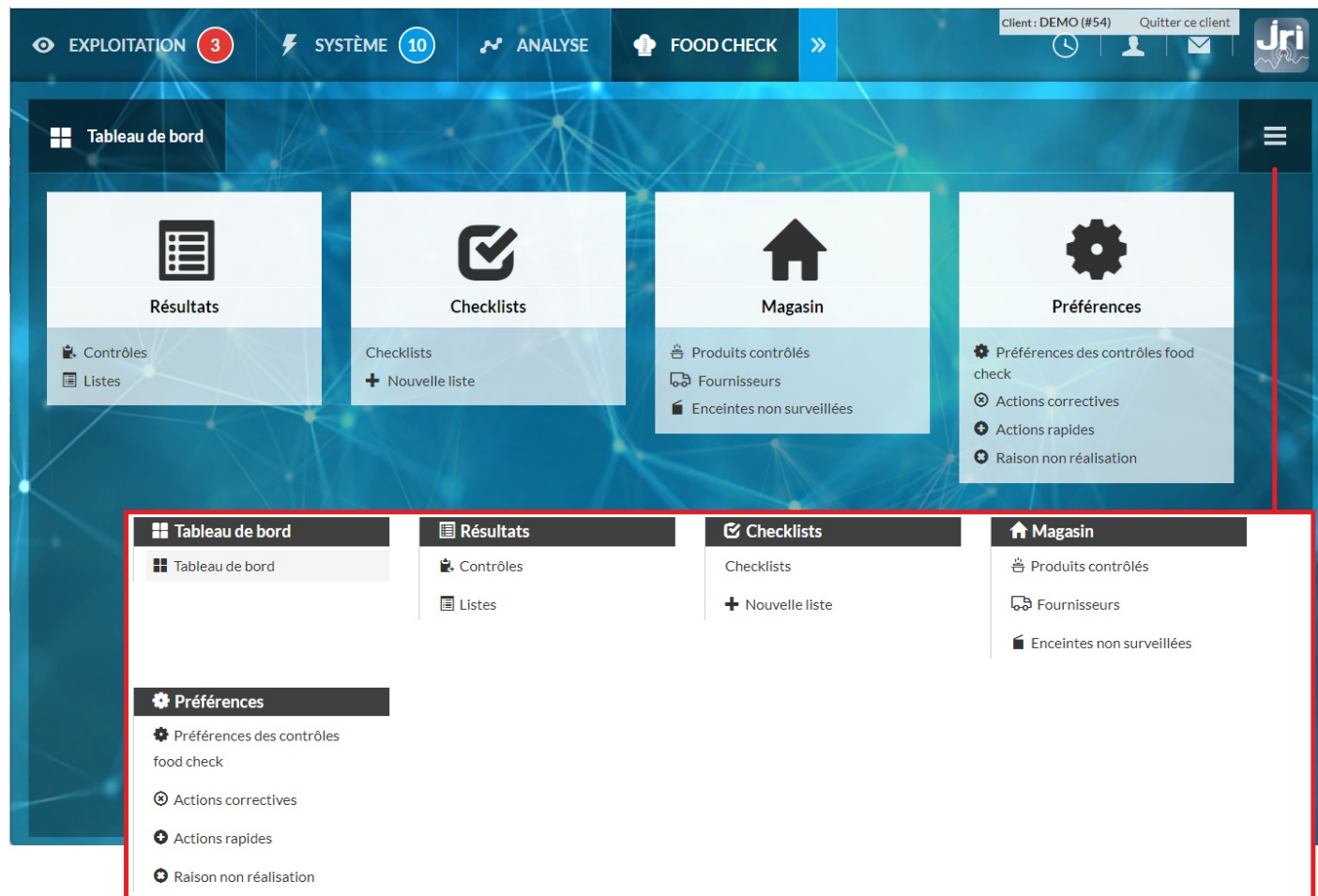
- Appareil mobile (Android ou iOS) pour l'installation de l'application MyFoodCheck téléchargeable gratuitement depuis Play Store ou App Store.
- Connexion internet pour la synchronisation des données avec MySirius.
- Thermomètre BlueTooth JRI : BlueTherm One / TempTest Blue / RayTemp Blue .
- Un abonnement et un compte MySirius avec le module FoodCheck activé.
- Paramétrage du module FoodCheck dansd MySirius.

III. PARAMÉTRAGE DU MODULE FOOD CHECK DANS MYSIRIUS

L'accès au paramétrage se fait en cliquant sur l'onglet FOOD CHECK en haut de la page MySirius. 4 sections principales sont affichées sur le tableau de bord :

- Résultats
- Checklists
- Magasin
- Préférences

Un menu permet l'affichage de l'ensemble des fonctionnalités.



1. Préférences :

a) **Préférences des contrôles FoodCheck**

a).1 Préférences générales Préférences appliquées à l'ensemble des utilisateurs de l'application MyFoodCheck du site. Vous pouvez ainsi personnaliser :

Préférences des contrôles food check

Actions correctives

Actions rapides

»

ENREGISTRER

PRÉFÉRENCES GÉNÉRALES

Temps limite pour le maintien en température chaud

10

heure(s)

Temps limite pour le maintien en température froid

11

heure(s)

Temps limite pour le refroidissement

12

heure(s)

Temps limite pour le réchauffage

13

heure(s)

Fréquence de rappel d'ajustage de sonde BLE

1

jour(s)

Utiliser l'unité de degrés Fahrenheit

OUI

NON

Utiliser la validation des checklists

OUI

NON

- Le temps limite pour le maintien en température chaud, pour le maintien en température froid, pour le refroidissement et pour le réchauffage
- La fréquence de rappel d'ajustage de sonde BLE : Permet de définir la fréquence d'ajustage désirée pour les thermomètres bluetooth connectées à MyFoodCheck. Une fois la date buttoire arrivée, lors que le thermomètre se connectera à l'application, un message d'information apparaîtra.

Date de validité de l'ajustage dépassée

La date de validité de l'ajustage de la sonde 22386013 TempTest Blue est dépassée depuis 386 jour(s).
Veuillez ajuster la sonde.

RETOUR

AJUSTER

- Le choix ou non d'utiliser l'unité de degrés Fahrenheit dans l'application
- D'utiliser ou non, la validation des checklists, si OUI est sélectionné un administrateur va devoir valider le résultat des checklists chaque jour (voir Validation).

Une fois les modifications faites, il faut cliquer sur ENREGISTRER pour appliquer les modifications.

a).2 Personnalisation des contrôles Permet à l'administrateur de monter ou on des types de contrôles à ces utilisateurs.

Dans la colonne "Type de contrôles" si la case est décochée le contrôle ne sera pas disponible pour les checklists et pour les contrôles rapides.

Dans la colonne "Autoriser les contrôles manuels" si la case est décochée le contrôle sera disponible uniquement dans une checklists et non pour les contrôles rapides ou manuels.

PERSONNALISATION DES CONTRÔLES		
	Type de contrôles activés	Autoriser les contrôles manuels
Livraison	✓	✓
Cuisson	✓	✓
Maintien à température chaud	✓	✓
Maintien à température froid	✓	✓
Refroidissement	✓	✓
Réchauffement	✓	✓
Stockage	✓	✓

Une fois les modifications faites, il faut cliquer sur ENREGISTRER pour appliquer les modifications.

b) Actions correctives

Il est possible de modifier ou d'ajouter des éléments à la liste des actions proposées suite à un test effectué sur l'application mobile.

- Ajouter un élément : Cliquer sur + et choisir le type d'action ainsi que le nom
- Modifier un élément : Cliquer sur le nom de l'élément

Préférences des contrôles food check
Actions correctives
Actions rapides
Raison non réalisation

Livraison	Reject (Invalide)	Retest (Annuler la mesure)	Test again (Annuler la mesure)	+
Cuisson	Abort cooking (Invalide)	Continue cooking (Continue)	Continue Cooking (Continue)	Discard (Invalide)
	Stop Cooking (Annuler le contrôle)	Test again (Annuler la mesure)	+	Retest (Annuler la mesure)
Maintien à température chaud	Continue (Continue)	Discard (Invalide)	Retest (Annuler la mesure)	Test again (Annuler la mesure)
Maintien à température froid	Continue (Continue)	Discard (Invalide)	Retest (Annuler la mesure)	Test again (Annuler la mesure)
Refroidissement	Continue (Continue)	Discard (Invalide)	Give Up (Annuler le contrôle)	Retest (Annuler la mesure)
	Test again (Annuler la mesure)	+	Stop Cooling (Annuler le contrôle)	

c) Actions (checks) rapides

Création de raccourcis sur l'application mobile pour effectuer des tests préconfigurés rapidement.

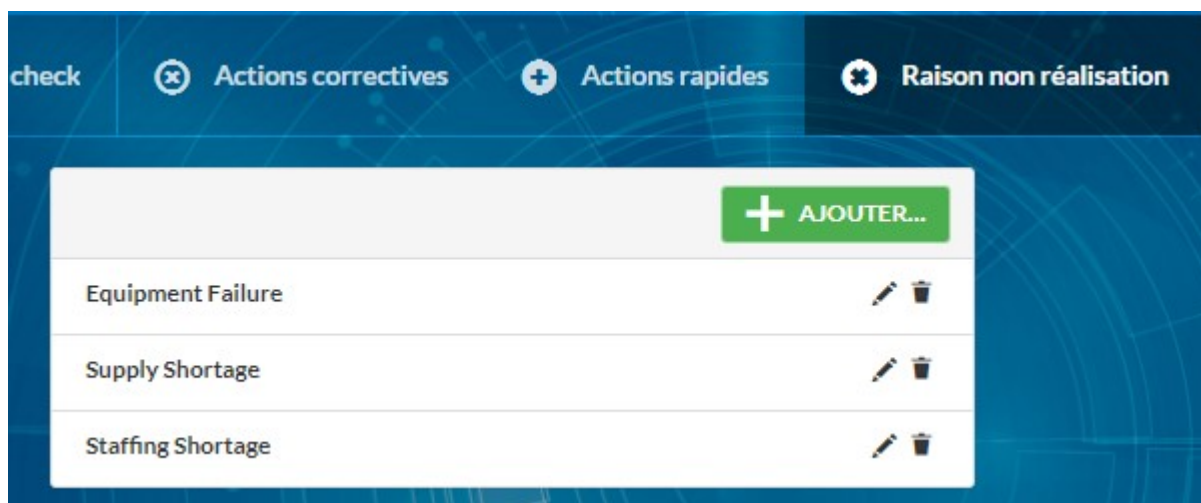
- Il est possible de créer de nouveaux éléments avec le bouton AJOUTER.
- Le bouton REORGANISER permet de modifier l'ordre d'affichage dans l'application mobile.



d) Raion de non-réalisation

Pour les tests non-applicables ou non réalisables (absence de personnel / matériel défectueux..etc), il est possible de choisir sur l'application mobile des raisons de non-réalisation du test.

- Pour ajouter un élément, utiliser le bouton AJOUTER
- Pour modifier un élément, cliquer sur le crayon
- Pour supprimer un élément, cliquer sur la poubelle



2. Magasin

La Tuile "Magasin" regroupe tous les éléments propres à chaque site.

a) Produits contrôlés

- Il est possible de déclarer des catégories de produits avec des seuils de contrôle qui vont s'appliquer à l'ensemble des produits de la catégorie.
- Il est également possible de déclarer un produit d'une façon unitaire avec ses propres seuils de contrôle (ou groupée en collant la liste de produits dans le champ #1 libellé) et de l'associer à une catégorie.
- Il faut spécifier le type de produit (Livrabale / consommable) afin de le proposer pour les tests associés. Ex : Un produit consommable uniquement, ne peut pas être proposé dans l'application mobile lors d'un test de LIVRAISON

Produits contrôlés Fournisseurs Enceintes non surveillées

Filtres

Filtrer... **Tous** Produit livrable Produit consommable **Actif (15)** Inactif (10)  + AJOUTER...

Ajouter une catégorie...
 Ajouter un produit...

Choix actions

☐	Catégorie - Produits	Livraison	Cuisson	Maintien à température chaud
☐	STEBORD	▼ -30°C ▲ -15°C		
☐	Stekkorv (Produit livrable et consommable)	▼ -30°C ▲ -15°C	▼ 72°C ▲ 100°C	
☐	RULLGRILL			
☐	Rullgrillskorv (Produit consommable)		▼ 72°C ▲ 100°C	

Il est possible d'activer ou de désactiver un produit en utilisant le bouton "oeil".

Produits contrôlés Fournisseurs Enceintes non surveillées

Filtrer... **Tous** Produit livrable Produit consommable **Actif (15)** Inactif (10) Désactiver... 

☐	Catégorie - Produits	Livraison	Cuisson	Maintien à température chaud
☒	STEBORD	▼ -30°C ▲ -15°C		
☒	Stekkorv (Produit livrable et consommable)	▼ -30°C ▲ -15°C	▼ 72°C ▲ 100°C	

- Sélectionner un élément dans la liste
- Cliquer sur l'oeil pour désactiver un produit actif
- Pour activer un produit désactivé : allez dans la liste des produits inactifs , puis cliquer sur le bouton "oeil barré" pour le réactiver.

b) Fournisseurs

Un fournisseur de produits peut être ajouter en cliquant sur le bouton AJOUTER. Il est possible de modifier ou de supprimer un fournisseur en utilisant les boutons "Crayon" et "Poubelle"

Un fournisseur utilisé dans un contrôle ne peut pas être supprimé.

Fournisseurs Enceintes non surveillées

Filtrer... + AJOUTER...

Jules Richard	 
Supplier 1 for test	 
SUPPLIER N° 1	 
TEST	 

c) Enceintes non-surveillées

Il est possible d'ajouter des enceintes non surveillées par des capteurs MySirius et les rendre disponibles sur l'application mobile pour contrôler les produits stockés dedans.

- Un clic sur le bouton AJOUTER permet de créer de nouveaux éléments. il faut renseigner les T° ciblées pour valider les tests.
- Des enceintes peuvent être sélectionnées pour les activer/désactiver en cliquant sur le bouton "oeil"

Enceinte	Zone	Seuils de l'enceinte
AUX FROZEN STORAGE 1	Site ALPHA	▼ -30°C ▲ -15°C
Truck XXX	Building A	▼ -30°C ▲ -15°C

3. Checklists (liste de contrôles)

Des listes de contrôles peuvent être prédéfinies dans MySirius.

- Une liste peut être attribuée à un utilisateur, un groupe ou tout le monde.
- Une liste peut se dérouler sur une tranche horaire journalière définie et peut se répéter selon un planning hebdomadaire
- Une liste peut comprendre un ou plusieurs éléments à contrôler. Les éléments à contrôler peuvent être des produits ou des catégories.

a) Ajout d'une checklist

Pour effectuer l'ajout,

1. Cliquer sur le bouton AJOUTER

Nom	Opérateur	Répétition	Plage horaire	Nombre de contrôles	Actions
PROBE CHECK	Tout le monde	vendredi	08:00 - 17:00	1	
TEST CHECKLIST	Tout le monde	dimanche lundi mardi mercredi jeudi vendredi samedi	08:00 - 10:00	2	

2. Remplir les différents champs et cliquer sur SUIVANT

EXPLOITATION / 4 / SYSTEME / ANALYSE / METROLOGIE / FOOD CHECK >>

CRÉATION D'UNE CHECKLIST

▼ INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nom: Checklist 1er service

Opérateur:
 ☒ Tout le monde
 ☐ Utilisateur spécifique Choisissez un utilisateur
☐ Groupes d'utilisateurs Choisissez un groupe

▼ RÉPÉTITION

Jours actifs:
 ☒ dimanche ☒ lundi
☒ mardi ☒ mercredi
☒ jeudi ☒ vendredi
☒ samedi

0⁰⁰ 2⁰⁰ 4⁰⁰ 6⁰⁰ 8⁰⁰ 10⁰⁰ 12⁰⁰ 14⁰⁰ 16⁰⁰ 18⁰⁰ 20⁰⁰ 22⁰⁰ 0⁰⁰

0⁰⁰ 4⁰⁰ 12⁰⁰

ANNULER SUIVANT

3. Pour ajouter des éléments (produits ou catégorie) à vérifier au sein de votre checklist, cliquer sur le bouton AJOUTER

EXPLOITATION / 4 / SYSTEME / ANALYSE / METROLOGIE / FOOD CHECK >>

CRÉATION D'UNE CHECKLIST

▼ ÉLÉMENT À CONTRÔLER

+ AJOUTER...

ANNULER PRÉCÉDENT ENREGISTRER

4. Définir l'ordre dans lequel vous voulez que les checks soient effectués, puis cliquer sur ENREGISTRER

EXPLOITATION / 4 / SYSTEME / ANALYSE / METROLOGIE / FOOD CHECK >>

CRÉATION D'UNE CHECKLIST

▼ ÉLÉMENT À CONTRÔLER

+ AJOUTER...

Livraison	↑ ↓ ✎
Produit : PAVE DE SAUMON	↓ ✎
Cuisson	↑ ↓ ✎
Catégorie : POISSON	↓ ✎

ANNULER PRÉCÉDENT ENREGISTRER

b) Modifier d'une checklist

Pour modifier une checklist, utiliser les 2 boutons  

— Le premier bouton : modifie le nom, la cible et le planing de la checklist

EXPLOITATION

SYSTEME

ANALYSE

METROLOGIE

FOOD CHECK

MODIFICATION DE LA CHECKLIST - CHECKLIST 1ST SERVICE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nom

Checklist 1st service

Opérateur

☒ Tout le monde

☐ Utilisateur spécifique

☐ Groupes d'utilisateurs

Choisissez un utilisateur

Choisissez un groupe

RÉPÉTITION

Jours actifs

☒ dimanche

☒ lundi

☒ mardi

☒ mercredi

☒ jeudi

☒ vendredi

☒ samedi

0⁰⁰

2⁰⁰

4⁰⁰

6⁰⁰

8⁰⁰

10⁰⁰

12⁰⁰

14⁰⁰

16⁰⁰

18⁰⁰

20⁰⁰

22⁰⁰

0⁰⁰

0⁰⁰

4⁰⁵

16⁰⁵

ANNULER

ENREGISTRER

— le second bouton : modifie les éléments à contrôler et leur ordre.

EXPLOITATION

SYSTEME

ANALYSE

METROLOGIE

FOOD CHECK

MODIFICATION DE LA CHECKLIST - TEST CHECKLIST

Choisissez un jour d'activation des modifications

PROCHAIN JOUR ACTIF

AUJOURD'HUI

ÉLÉMENT À CONTRÔLER

+ AJOUTER...

Cuisson

Catégorie : VIANDE

↑

↓





Livraison

Catégorie : VIANDE

↑

↓





ANNULER

ENREGISTRER

4. Résultats

a) Contrôles

Les résultats des contrôles sont regroupés sur une page exportable dont l'ordre des colonnes sont personnalisables.

— Utiliser des filtres (date, type, conformité) pour afficher les données voulues dans le tableau

Contrôles		Listes		Filtres							
Mois en cours		1 janv. 2023 00:00		1 févr. 2023 00:00		Tous (6)		Livraison (1)			
Date	Cible	Type de contrôle	Jugement	Mesure du contrôle	Seuils	Utilisateur	Checklist	Photos du contrôle	Action corrective		
13 janv. 2023 16:00	Produit 1	Livraison	✓	-25°C	▲ -15°C ▼ -30°C	marketing JRI (mkt)					
13 janv. 2023 15:37	Produit 2	Cuisson	✗	-45°C	▲ 100°C ▼ 72°C	marketing JRI (mkt)	Ordinaire check 1		Abort cooking		
13 janv. 2023 15:31	Produit 1	Stockage	✓	-25°C	▲ -15°C ▼ -30°C	marketing JRI (mkt)					
13 janv. 2023 12:09	Produit 3	Maintien à température chaud	✗	22.21°C	▲ 100°C ▼ 60°C	marketing JRI (mkt)	Ordinaire check 1		Discard		
13 janv. 2023 12:09	Produit 2	Maintien à température froid	✓	5°C	▲ 8°C ▼ 1°C	marketing JRI (mkt)	Ordinaire check 1				
13 janv. 2023 12:07		Cuisson	✓	78°C	▲ 100°C ▼ 72°C	marketing JRI (mkt)	Ordinaire check 1				

- Un clic sur le nom d'une cible (Produit) permet d'afficher les détails du contrôle, y compris le type de mesures effectué :
 - Prise de mesures par la sonde
 - Prise de mesures manuelle

INFORMATIONS SUR LE CONTRÔLE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Date

2 nov. 2023 10:07

Jugement

✓

Type de contrôle

Livraison

Utilisateur

test2.4.3MKT VSA (testVSA)

DÉTAILS DE LA LIVRAISON

Produit

PAVE DE SAUMON

Fournisseur

JRI

Boîte endommagée

Oui

Quantité

Référence

Commentaire

Température conforme

Type d'expiration

Date de péremption

Date d'expiration

6 nov. 2023 08:06

MESURES ET PHOTOS

Mesure du contrôle

15°F (Manuel)

Seuils de contrôle

▼ -22°F ▲ 32°F

INFORMATIONS DE LA SONDE

Nom de la sonde

22386013 TempTest Blue

Valeur d'ajustage

0.26°C

Date de l'ajustage

11 oct. 2022 ✗

Photos du contrôle



FERMER

b) Listes

Les résultats des listes sont regroupés sur une page exportable dont les colonnes sont personnalisables.

- Utiliser des filtres (date, type, validée ou non validée) pour afficher les données voulues dans le tableau

Contrôles		Listes						
Dates sélectionnées		25 sept. 2023 00:00	1 nov. 2023 00:00	Tous	Tous	1/2		
Date	Nom	Opérateur	Jugement	Contrôles réalisés	Contrôles	Date de validation	Opérateur de v.	
11 oct. 2023	TEST CHECKLIST		0 0 0 0 0	0/2	Détails...	11 oct. 2023 15:30	MKT admin maboutit	
12 oct. 2023	Daniel Test		0 0 0 0 0	0/2	Détails...	-		
12 oct. 2023	TEST CHECKLIST		0 0 0 0 0	0/2	Détails...	12 oct. 2023 14:58	Admin MKT Valentin	
13 oct. 2023	TEST CHECKLIST		0 0 0 0 0	0/2	Détails...	-		
13 oct. 2023	PROBE CHECK		0 0 0 0 0	0/1	Détails...	-		

— Un clic sur “Détails” des contrôles permet l’affichage d’informations supplémentaires

ANALYSE

FOOD CHECK

DÉTAILS DES CONTRÔLES DE LA CHECKLIST

▼ CONTRÔLES RÉALISÉS

Date	Cible	Opérateur	Type de contrôle	Jugement
13 janv. 2023 12:07	Stekkorv	marketing JRI	Cuisson	✓
13 janv. 2023 15:37	Rullgrillskorv	marketing JRI	Cuisson	✗
13 janv. 2023 12:09	Valfri produkt kylbrunn fram	marketing JRI	Maintien à température froid	✓
13 janv. 2023 12:09	Rullgrillskorv varmhållning	marketing JRI	Maintien à température chaud	✗

▼ CONTRÔLES NON RÉALISÉS

Cible	Raison	Commentaire
Valfri produkt ugn	Equipment Failure	oven failure
Kokkorv		
Mos		
Valfri produkt kylbrunn bak		
Stekkorv varmhållning		

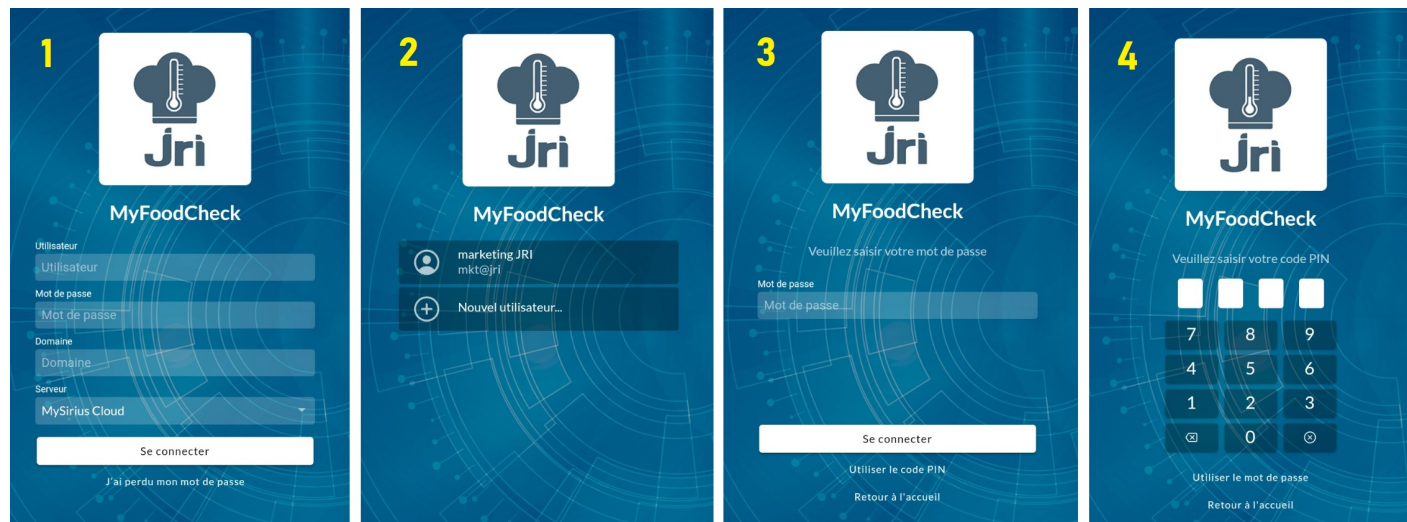
FERMER

— Si l’option “Validation des checklists” est activée, le nom du vérificateur ainsi que la date de vérification apparaîtront dans ce tableau.

IV. UTILISATION DE L'APPLICATION MOBILE MYFOODCHECK

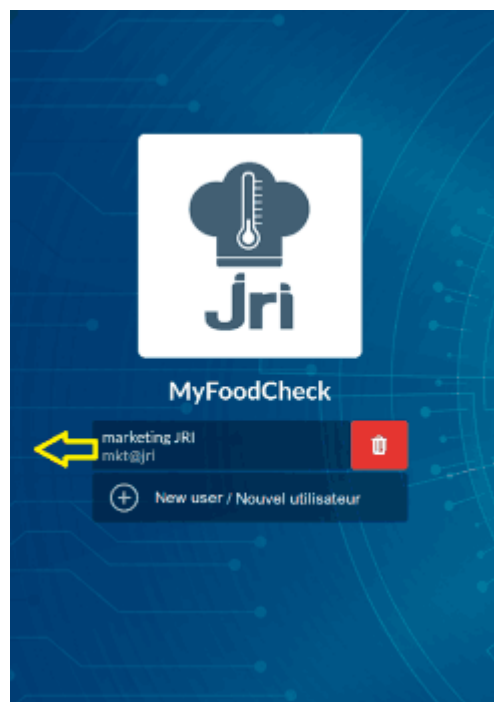
1. Lancement et connexion

1- Lors de la 1ère utilisation, renseigner les champs demandés. 2- Pour les autres connexion, il suffit de choisir un compte déjà utilisé ou de sélectionner **Nouvel utilisateur** 3- L'application donne la possibilité de se connecter avec un mot de passe. 4- Il est également possible d'associer un code PIN à un compte utilisateur pour se connecter.



Il est possible de supprimer un utilisateur de la page de connexion en la déplaçant vers la gauche, puis en cliquant sur le bouton SUPPRIMER.

 Cette action ne supprime pas l'utilisateur de MySirius.



2. Page d'accueil

Une fois connecté, la page d'accueil ci-dessous s'affiche. Elle comprend 4 sections importantes :

1- Les checklists (listes de contrôles) à réaliser avec le taux de réalisation 2- Les raccourcis vers les contrôles rapides 3- Les contrôles 4- La barre d'accès aux 5 menus

— ACCUEIL

- CONTRÔLES
- CHECKLISTS
- SURVEILLANCE
- VALIDATION



A faire

1

100%

Rien à afficher

Contrôles rapides

2



Ajustement de sonde
Appareil



VIANDE
Catégorie



STEAK
Produit

Contrôles

3



Livraison



Cuisson



Maintien à chaud



Maintien à froid



Refroidissement

4



Accueil



Contrôles



Checklists



Surveilla...



Validation

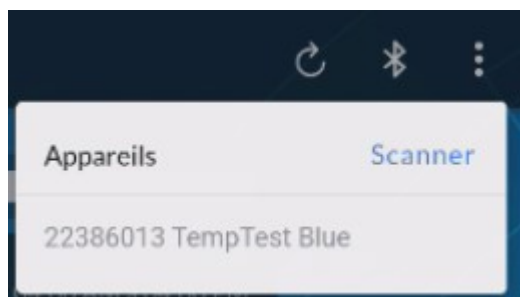
3. Appairage et ajustage d'un thermomètre BlueTooth

- Brancher une sonde Thermocouple sur le thermomètre BlueTherm One ou Temp Test Blue. (Aucune action requise pour le RayTemp Blue car le capteur infrarouge est intégré)

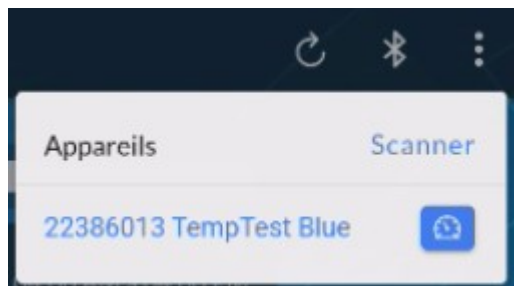


- Mettre sous tension l'appareil en appuyant sur le bouton jaune (ON/OFF ou DOUBLE FLECHES) .La détection par l'application est automatique.

(L'appareil peut fonctionner jusqu'à 30 m de l'appareil mobile MyFoodCheck)



- Aller sur l'application MyFoodCheck et cliquer sur le numéro de série de l'appareil détecté. Actualiser la recherche en appuyant sur "SCANNER" si la détection automatique a échoué.
- A la détection du thermomètre, sa LED STATUS clignote et son N° de série s'affiche.
- Si la connexion Bluetooth n'est pas activée sur l'appareil mobile, MyFoodCheck demandera d'autoriser son activation.



- Un clic sur le bouton d'ajustage (BOUTON BLEU) permet d'ajuster par immersion dans un bain de glace à 0°C. Une fois la température stabilisée, appuyer sur le bouton jaune pour la prise de mesure et cliquer sur ENREGISTRER.

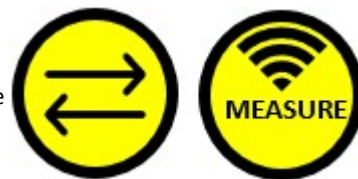


i La fonctionnalité Ajustage existe maintenant en tant que "Contrôle rapide" et peut également s'intégrer au sein d'une checklist.

4. Prise de mesures

- Sélectionner un contrôle depuis les sections : CHECKLISTS ; CONTRÔLES RAPIDES ou CONTRÔLES.
- Pour la section CONTRÔLES : Un nouveau contrôle se fait en cliquant sur l'icône 

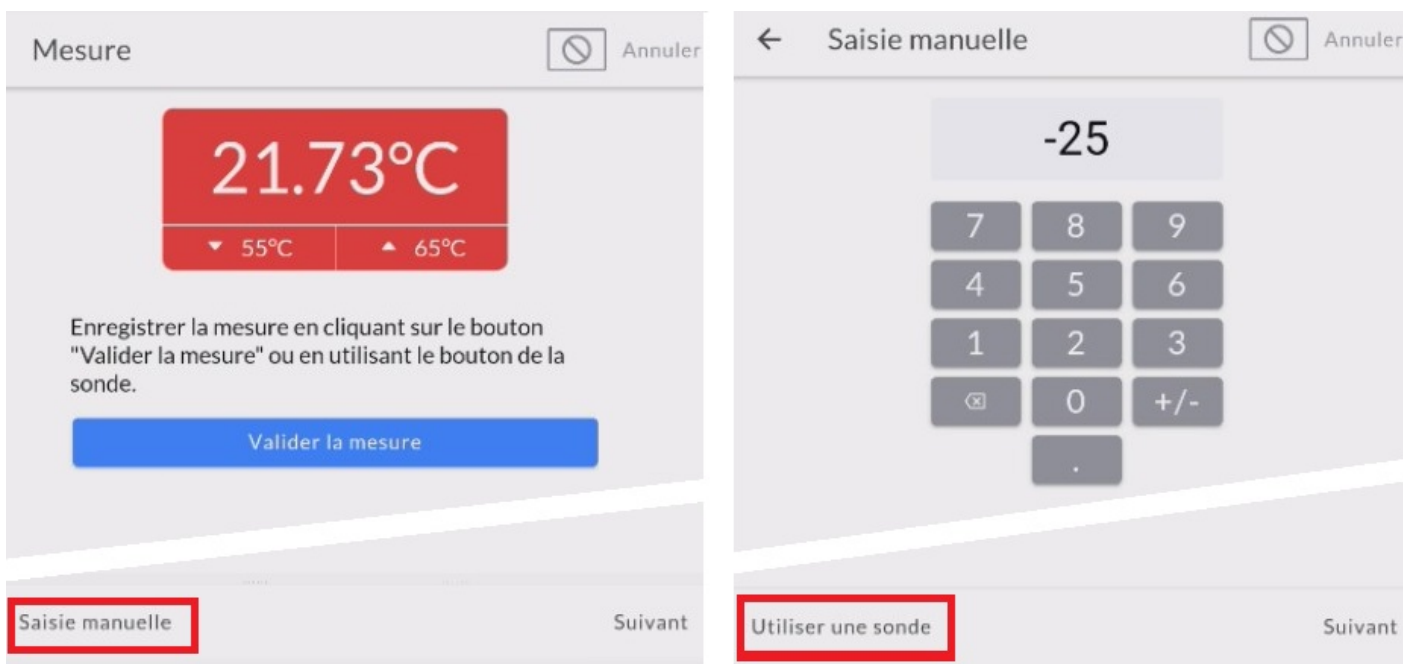
- Lorsque la fenêtre prise de température s'affiche, effectuer un appui court sur le bouton jaune de la sonde



- La valeur est alors transmise instantanément à l'application.
- En fonction de la configuration des seuils, la valeur s'affichera en rouge ou en vert.



- Si la valeur n'est pas conforme, une liste d'actions correctives sera proposée.
- Si la valeur est conforme, elle peut être validée en cliquant sur "VALIDER LA MESURE"
- 2 modes de prise de mesures sont possibles : « Manuel » ou « Sonde ».



V. CONTRÔLES MYFOODCHECK

1. Checklist

i Les checklists sont accessibles depuis l'écran d'accueil ou l'onglet CHECKLISTS.

- L'indicateur du taux de réalisation est à 0% quand aucune checklist n'a été réalisée. Il est à 100% quand toutes les checklists ont été faites.
- Sélectionner une checklist :



- Prendre une mesure puis VALIDER ou choisir une ACTION CORRECTIVE dans la liste proposée.
- Les Checklists validées disparaissent de la liste A FAIRE et sont affichées dans REALISEES, une mise à jour du taux de réalisation est faite. Les Checklists nécessitant de refaire des contrôles restent visibles.



A faire

33%



BAVETTE

Produit



⌚ 04:00 PM à 12:00 AM

24/01/2023 16:44

24.92°C



Ananas PH

Produit



⌚ 10:00 AM à 06:45 PM

24/01/2023 16:44

24.7°C



Mozzarella PH

Produit



⌚ 10:00 AM à 06:45 PM

24/01/2023 16:46

22.87°C

A venir

Rien à afficher

Réalisés



Poultry

FROZEN



24/01/2023 16:45

65°C



Fromage

DELIVERED



24/01/2023 16:45

23.71°C



saucisse grillée

GRILL



24/01/2023 16:45

75°C



Beurre

Produit



BAVETTE

Produit



Poultry

Produit



❗ En cas de non réalisation de la checklist, une heure avant son terme une notification sera envoyée à l'appareil connecté au compte MyFoodCheck.



2. Contrôles

i Les contrôles sont accessibles depuis la page d'accueil ou l'onglet CONTRÔLES

Tous les contrôles sont faits selon le même principe :

1- Choix du contrôle 2- Choix des produits/catégories/enceintes à tester 3- Prise de mesures 4- Validation ou choix de l'action parmi la liste proposées 5- Envoi automatique du résultat à MySirius

a) Exemple : Livraison

- Sélectionner le produit à contrôler. Un filtre par catégorie peut être fait. Un filtre pour ne montrer que les contrôles possédant des seuils de température.

 Rechercher un produit...

Filtrer par catégorie

Tous ▼

Avec seuils uniquement



POISSON



PAVE DE SAU...

▼ -30°C

▲ 0°C

VIANDE



STEAK

▼ 10°C

▲ 15°C

— Renseigner les informations sur les marchandises reçues (Fournisseur, n° de lot, quantité). Le n° de lot et la quantité sont des champs optionnels.



Informations

Annuler

Fournisseur

JRI



Référence

Référence

Quantité

Quantité

- Définir si le colis a été endommagé ou non des colis avec la possibilité de prendre des photos et de renseigner la Date Limite de Consommation ou la Durée de Durabilité Minimale.

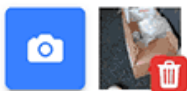
Etat du colis

Le colis est-il endommagé ?

Oui

Non

Photos



Date

Saisir la date d'expiration



Date d'expiration

6 nov. 2023

Type de date d'expiration

Date limite de consommation (DLC) ▼

- Prendre la T° puis renseigner un commentaire si nécessaire.
- Ensuite trois options s'offrent à l'utilisateur :
 - Refuser
 - Re-tester (uniquement si les tests n'est pas concluant)
 - Effectuer une action corrective
 - Valider le contrôle.

Etat du colis

Le colis est-il endommagé ?

Oui

Non

Photos



Date

Saisir la date d'expiration



Date d'expiration

6 nov. 2023

Type de date d'expiration

Date limite de consommation (DLC) ▼

←
Verdict
Annuler

←
Verdict
Annuler

-15°C

▼ -30°C
▲ 0°C

Sur la base des informations ci-dessous, souhaitez-vous accepter ou refuser la livraison ?

Colis endommagé
Oui

Date limite de consommation
02/11/2023

Commentaire
☒

Température conforme

Retester

Accepter

Refuser

22.45°C

▼ -30°C
▲ 0°C

Sur la base des informations ci-dessous, souhaitez-vous accepter ou refuser la livraison ?

Colis endommagé
Oui

Date limite de consommation
02/11/2023

Commentaire
☒

Colis endommagé

Retest

test test

Reject

b) Cuisson

- Sélectionner le type de produit et effectuer la prise de T°.
- Si la T° de cuisson n'est pas atteinte, une liste d'actions est proposée.

Exemples :

- Continuer la cuisson.
- Arrêter la cuisson et jeter le produit.
- Refaire la prise de T°.

Dans le dernier cas, un indicateur en bleu apparait sur la tuile « Cuisson » et une l'information est reportée dans la liste des contrôles en cours.

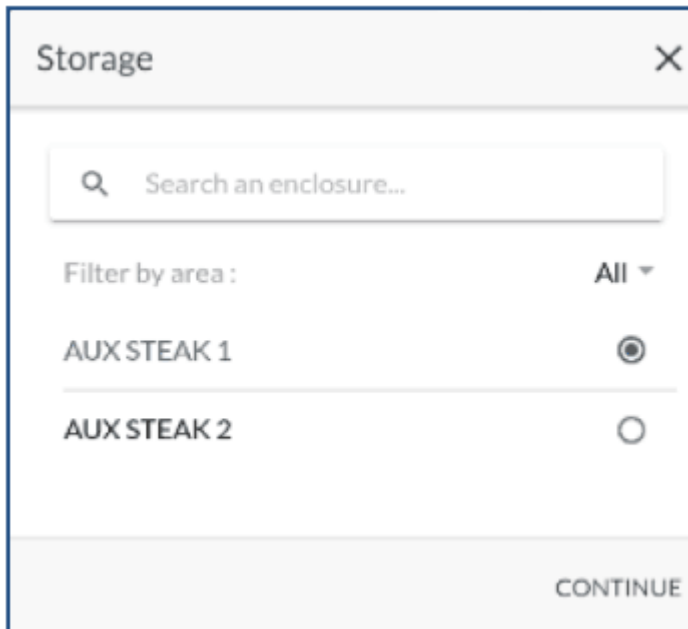
c) Maintien Chaud/Froid et Refroidissement/Réchauffement

Idem que le cas de figure précédent :

- Sélection Produit
- Prise de mesure
- Choix Actions

d) Stockage

- Sélection d'une enceinte non surveillée dans MySirius pour le contrôle de la T°.



- Prise de mesure
- Choix Actions : Si la T° n'est pas conforme, il est possible de renseigner une raison. (Ex : ouverture de porte)

e) Ajustage de la sonde BLE

- Sélection de l'appareil à ajuster
- Plonger l'appareil à ajuster dans un bain de glace à 0°C.
- Une fois la température stabilisée, appuyer sur le bouton jaune pour la prise de mesure et cliquer sur ENREGISTRER

Plongez la sonde dans un bain de glace pour effectuer un ajustage à 0°C.

22.28°C

Ajustage actuel : 0.26°C (11/10/2022)

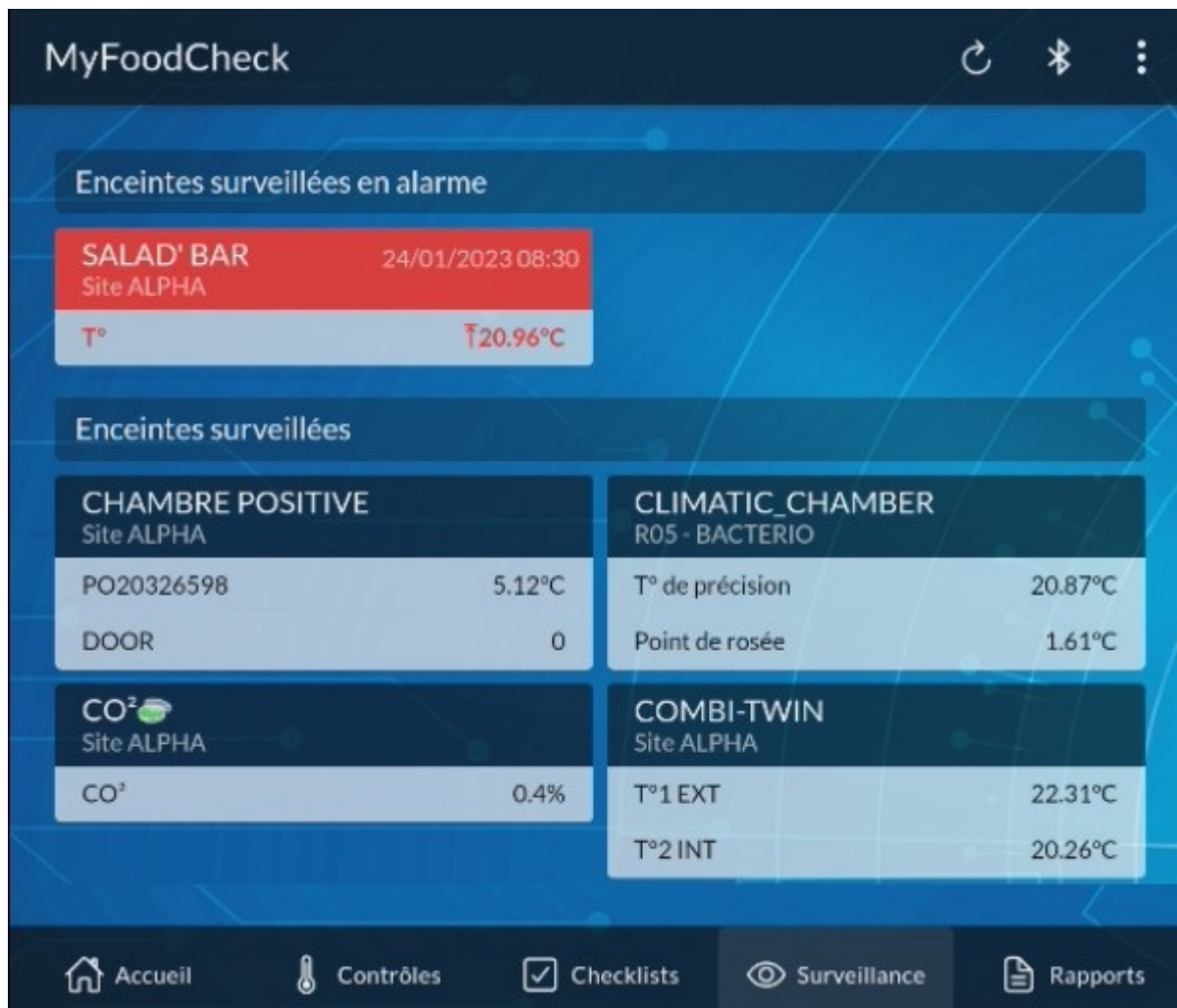
adjustment.newValue -22.02°C

Lorsque la température est stable, appuyez sur le bouton de la sonde ou le bouton ci-dessous pour ajuster la sonde (+/-5°C)

Enregistrer

3. Surveillance

- Affichage des enceintes suivies dans MySirius dont celles en Alarme. (Indicateur rouge)
- Une notification de déclenchement d'alarme sera également envoyé sur l'appareil mobile connecté à MyFoodCheck



- Sélection d'une enceinte en Alarme pour effectuer un acquittement de l'alarme ou un contrôle sur un ou plusieurs produits stockés dans l'enceinte :



4. Validation

Les rapports des tests sont visibles sur l'application.

- Rapports et résultats de tous les contrôles :

MyFoodCheck				
Tous les contrôles			Réalisations des checklists	
Date	Type	Cible	Température finale	Jugement
02/11/2023 10:07	Livraison	PAVE DE SAUMON (POISSON)	-9.44°C	✓
02/11/2023 09:54	Livraison	STEAK (VIANDE)	-11.11°C	✓
02/11/2023 09:54	Cuisson	STEAK (VIANDE)	22.33°C	✗
02/11/2023 09:47	Livraison	STEAK (VIANDE)	-12.22°C	✓
31/10/2023 17:16	Livraison	STEAK (VIANDE)	-12.22°C	✓
11/10/2023 17:15	Livraison	STEAK (VIANDE)	-11.67°C	✓

- Taux de réalisation et validation des checklists :

MyFoodCheck			
Tous les contrôles		Réalisations des checklists	
Période	Taux de réalisation	Nombre de contrôle effectués	Statut
02/11/2023			
08:00 à 10:00	100%	2/2	A valider
01/11/2023			
08:00 à 10:00	0%	0/2	✓
31/10/2023			
08:00 à 10:00	0%	0/2	✓
30/10/2023			

Si l'option Validation de checklists est activée, un utilisateur avec le profil Administrateur voit apparaître un bouton "A valider" dans la colonne "Status".

Détails checklist

Annuler

1  1  0 

Nom

TEST CHECKLIST

Période

08:00 à 10:00

Date

02/11/2023

Commentaire

Checklist effectué

Listes des contrôles

	STEAK VIANDE	
02/11/2023 09:54	-11.11°C	
	STEAK VIANDE	
02/11/2023 09:54	22.33°C	

Détails checklist

Annuler

1  1  0 

Nom

TEST CHECKLIST

Période

08:00 à 10:00

Signature

Annuler

Mot de passe

.....

Valider

STEAK
VIANDE

02/11/2023 09:54

22.33°C

Ensuite l'administrateur pourra commenter les résultats et signer à l'aide de son mots de passe et de son identifiant MySirius. Une fois la checklist signée, l'icône  apparaîtra dans la colonne "Status".

Ces rapports sont plus détaillés dans MySirius (Voir début du document : Résultats / contrôles). Il est possible de générer des rapports automatiques avec les données MyFoodCheck via l'onglet OUTILS / RAPPORTS.