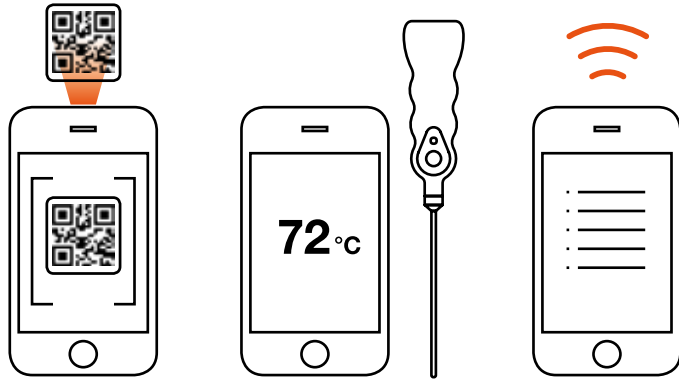


**DAS SMS-PRINZIP**



**SCANNEN**

—

**MESSEN**

—

**SENDEN**

**3. SENDEN**

Das Smartphone sendet die erfassten Informationen an die Datenbank.

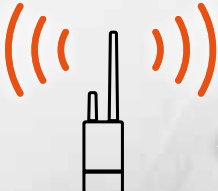
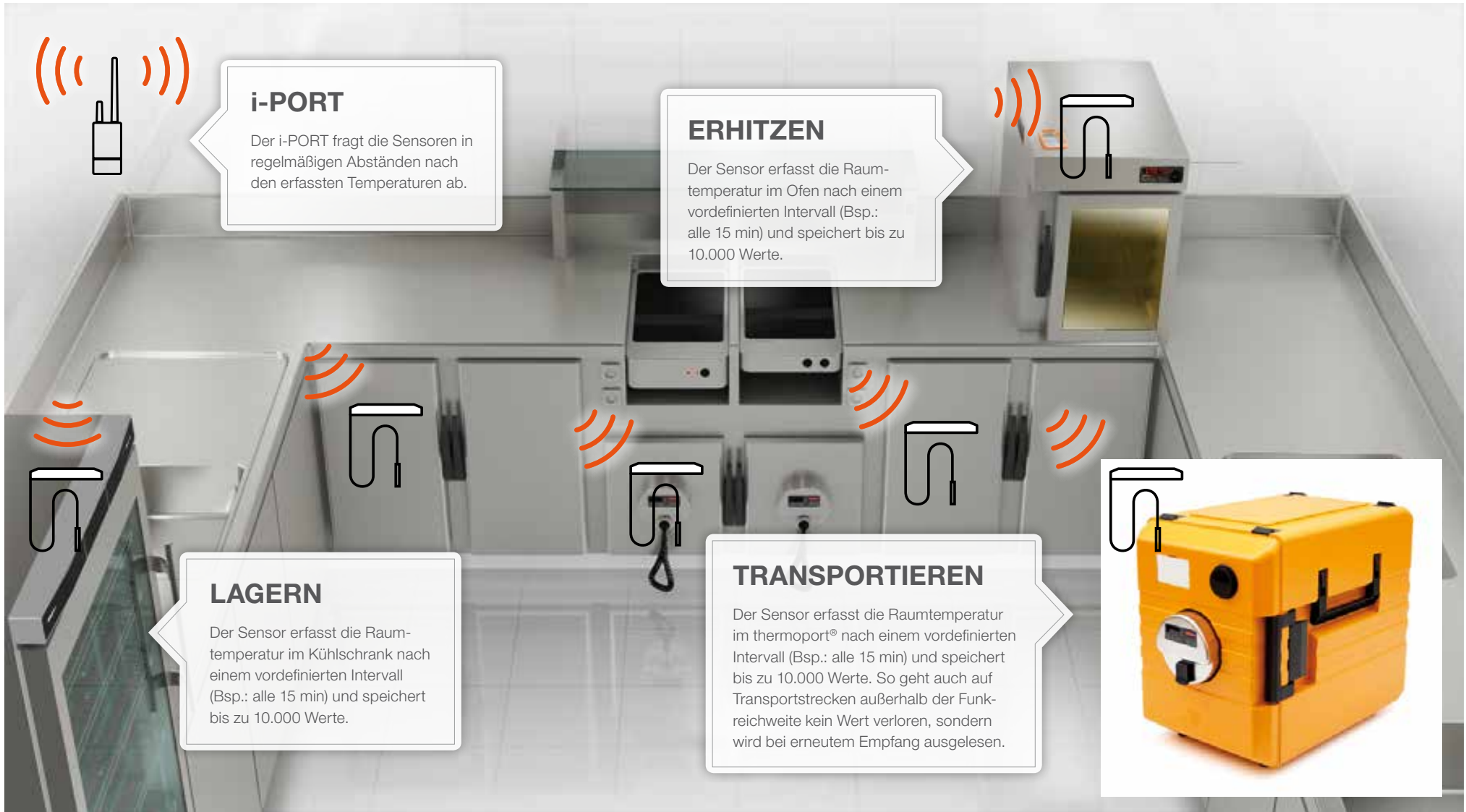
**1. SCANNEN**

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

**2. MESSEN**

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





**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																																																																																																															
<b>WARENANNAHME</b> 		<b>Wareneingangskontrolle</b> <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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <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																					<b>HYGIENE-°CHECK - Erst in Phase 2</b> <b>Start: 4. Quartal 2013 / 1. Quartal 2014</b>		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																																																																																																																
<b>LAGERUNG</b> 		<b>Lagerung / Kühlttemperaturen</b> <small>(tägliche Messung)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Kühlraum</th> <th>Kühl-trenn</th> <th>Kühl-trenn</th> <th>Kühl-lehrwerk</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> <tr><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></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Kühlraum	Kühl-trenn	Kühl-trenn	Kühl-lehrwerk	Korrektur-Maßnahme	Prüfer																														<b>Reinigung und Desinfektion</b> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Wann</th> <th>Wer</th> <th>BD</th> <th>Vorkaufraum Treiben</th> <th>Vorbereitung Küche</th> <th>Lager</th> <th>Leichte / Fliesen</th> <th>Tafeldecken</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	Wer	BD	Vorkaufraum Treiben	Vorbereitung Küche	Lager	Leichte / Fliesen	Tafeldecken	Kontrolle																																					<b>Schädlingsbekämpfung</b> <small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Vorbereitung Küche</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> <tr><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></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Vorbereitung Küche	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	Kühl-trenn	Kühl-trenn	Kühl-lehrwerk	Korrektur-Maßnahme	Prüfer																																																																																																														
Wann	Wer	BD	Vorkaufraum Treiben	Vorbereitung Küche	Lager	Leichte / Fliesen	Tafeldecken	Kontrolle																																																																																																												
Datum	Vorbereitung Küche	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																																																																																																															
<b>VORBEREITUNG</b> 				<b>Reinigung und Desinfektion</b> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Wann</th> <th>Wer</th> <th>BD</th> <th>Vorkaufraum Treiben</th> <th>Vorbereitung Küche</th> <th>Lager</th> <th>Leichte / Fliesen</th> <th>Tafeldecken</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	Wer	BD	Vorkaufraum Treiben	Vorbereitung Küche	Lager	Leichte / Fliesen	Tafeldecken	Kontrolle																																					<b>Schädlingsbekämpfung</b> <small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Vorbereitung Küche</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> <tr><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></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Vorbereitung Küche	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																									Hygiene-CHECK-Punkt wird gescannt, Reinigungsinformation wird hinterlegt.																																			
Wann	Wer	BD	Vorkaufraum Treiben	Vorbereitung Küche	Lager	Leichte / Fliesen	Tafeldecken	Kontrolle																																																																																																												
Datum	Vorbereitung Küche	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																																																																																																															
<b>ZUBEREITUNG</b> 		<b>Erhitzungstemperatur</b> <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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Produkt	Gewessene Temperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer																						<b>Reinigung und Desinfektion</b> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Wann</th> <th>Wer</th> <th>BD</th> <th>Vorkaufraum Treiben</th> <th>Vorbereitung Küche</th> <th>Lager</th> <th>Leichte / Fliesen</th> <th>Tafeldecken</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	Wer	BD	Vorkaufraum Treiben	Vorbereitung Küche	Lager	Leichte / Fliesen	Tafeldecken	Kontrolle																																					<b>Schädlingsbekämpfung</b> <small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Vorbereitung Küche</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> <tr><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></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Vorbereitung Küche	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	Wer	BD	Vorkaufraum Treiben	Vorbereitung Küche	Lager	Leichte / Fliesen	Tafeldecken	Kontrolle																																																																																																												
Datum	Vorbereitung Küche	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																																																																																																															
<b>TRANSPORT</b> 					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.																																																																																																															
<b>AUSGABE</b> 		<b>Ausgabetemperatur</b> <small>(Stichprobenartig 1-2 x je Woche)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Produkt/Spiese</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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Produkt/Spiese	Ausgabetemperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer																						<b>Reinigung und Desinfektion</b> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Wann</th> <th>Wer</th> <th>BD</th> <th>Vorkaufraum Treiben</th> <th>Vorbereitung Küche</th> <th>Lager</th> <th>Leichte / Fliesen</th> <th>Tafeldecken</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	Wer	BD	Vorkaufraum Treiben	Vorbereitung Küche	Lager	Leichte / Fliesen	Tafeldecken	Kontrolle																																					<b>Schädlingsbekämpfung</b> <small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Vorbereitung Küche</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> <tr><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></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Datum	Vorbereitung Küche	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/Spiese	Ausgabetemperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer																																																																																																																
Wann	Wer	BD	Vorkaufraum Treiben	Vorbereitung Küche	Lager	Leichte / Fliesen	Tafeldecken	Kontrolle																																																																																																												
Datum	Vorbereitung Küche	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																																																																																																															