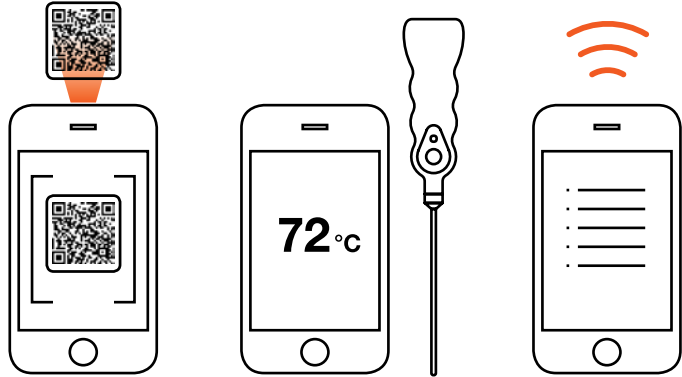




THE SMS PRINCIPLE



SCANNING — **MEASURING** — **SENDING**

2. MEASURING

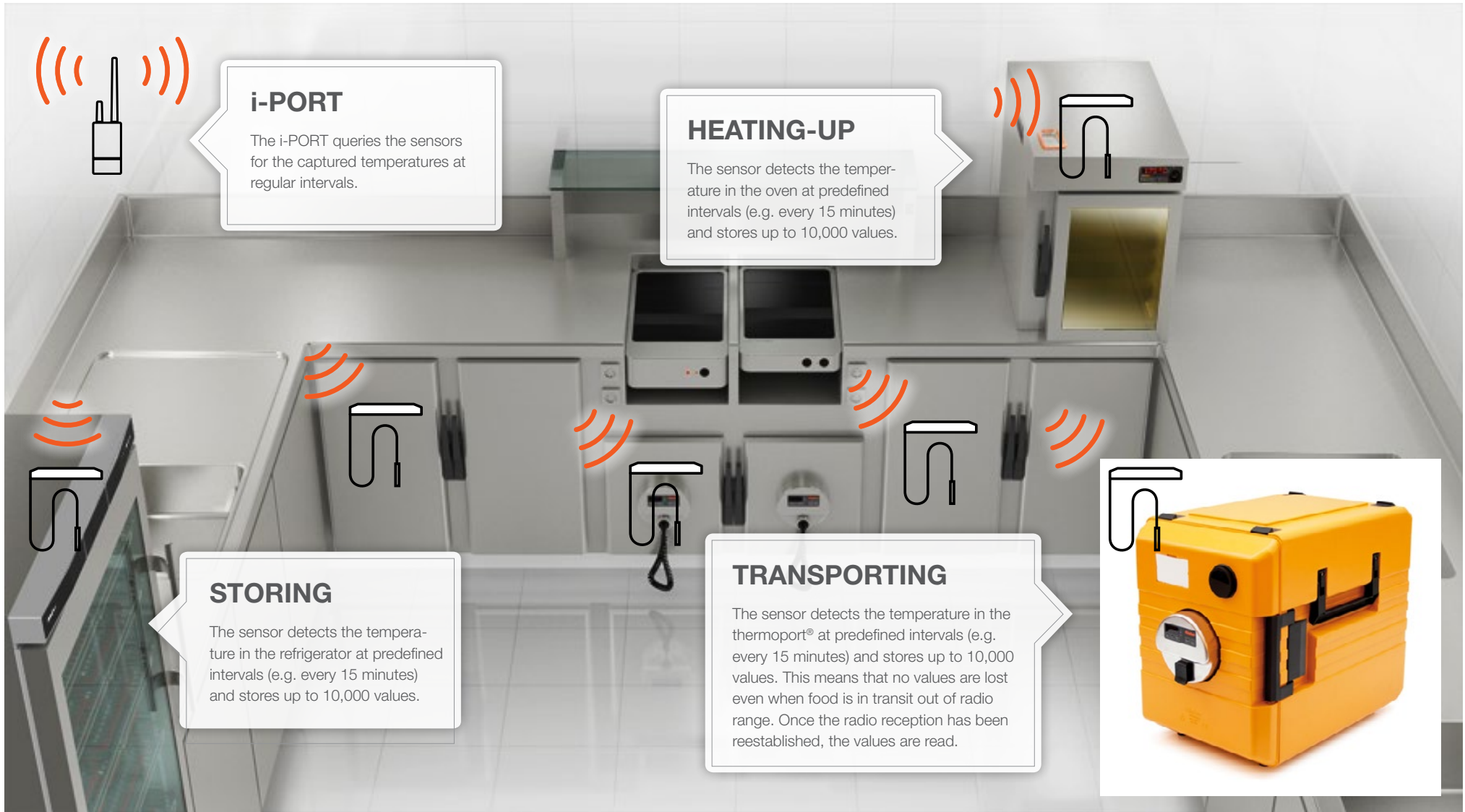
The Blue-Therm probe (core temperature sensor) measures the temperature and forwards the information to the smart-

3. SENDING

The smartphone sends the collected information to the database.

1. SCANNING

The smartphone scans the respective QR code in order to clearly identify the location or station.



i-PORT
The i-PORT queries the sensors for the captured temperatures at regular intervals.

HEATING-UP
The sensor detects the temperature in the oven at predefined intervals (e.g. every 15 minutes) and stores up to 10,000 values.



STORING
The sensor detects the temperature in the refrigerator at predefined intervals (e.g. every 15 minutes) and stores up to 10,000 values.

TRANSPORTING
The sensor detects the temperature in the thermoport® at predefined intervals (e.g. every 15 minutes) and stores up to 10,000 values. This means that no values are lost even when food is in transit out of radio range. Once the radio reception has been reestablished, the values are read.



FOOD FLOW	TEMPERATURE CHECK	WHAT IS BEING REPLACED?	HYGIENE CHECK	WHAT IS BEING REPLACED?	EXPLANATION																																																																																																																																																		
GOODS RECEIPT 		Wareneingangskontrolle <small>(Stichprobentag 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> </tbody> </table>	Datum	Was wird wurde geprüft / Lieferant	Festgestellte Mängel	Korrektur-Maßnahme	Prüfer																	<h2 style="text-align: center;">HYGIENE-°CHECK - only in phase 2</h2> <h3 style="text-align: center;">Start: 4th quarter 2013 / 1st quarter 2014</h3>	The "goods receipt" position is scanned during the receipt of the goods (QR code) and the temperature of the goods is documented using the core temperature sensor.																																																																																																																														
Datum	Was wird wurde geprüft / Lieferant	Festgestellte Mängel	Korrektur-Maßnahme	Prüfer																																																																																																																																																			
STORAGE 		Lagerung / Kühlttemperaturen <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-schrank</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> </tbody> </table>	Datum	Kühlraum	Kühl-trenn	Kühl-trenn	Kühl-schrank	Korrektur-Maßnahme	Prüfer																							<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="8">Reinigung und Desinfektion</th> </tr> <tr> <th colspan="8">Betrieb:</th> </tr> <tr> <th colspan="8">Prüfer:</th> </tr> <tr> <th>Wann</th> <th>Wo</th> <th>RD</th> <th>Vorkaufsausschnitt</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Lager</th> <th>Geräte / Flächen</th> <th>Ergebnis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><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></tr> <tr><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></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Schädlingsbekämpfung</th> </tr> <tr> <th colspan="6"><small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small></th> </tr> <tr> <th colspan="6">Betrieb:</th> </tr> <tr> <th colspan="6">Prüfer:</th> </tr> <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> <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>	Reinigung und Desinfektion								Betrieb:								Prüfer:								Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Ergebnis																																	Schädlingsbekämpfung						<small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small>						Betrieb:						Prüfer:						Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																									Auto-°CHECK sensors document the temperature in refrigeration rooms and store rooms and transfer this data to a database via the router. As an alternative, the temperature data can also be measured manually. The hygiene CHECK point is scanned and cleaning information is stored.
Datum	Kühlraum	Kühl-trenn	Kühl-trenn	Kühl-schrank	Korrektur-Maßnahme	Prüfer																																																																																																																																																	
Reinigung und Desinfektion																																																																																																																																																							
Betrieb:																																																																																																																																																							
Prüfer:																																																																																																																																																							
Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Ergebnis																																																																																																																																																
Schädlingsbekämpfung																																																																																																																																																							
<small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small>																																																																																																																																																							
Betrieb:																																																																																																																																																							
Prüfer:																																																																																																																																																							
Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																																																																																																																																																		
PREPARATION 				<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="8">Reinigung und Desinfektion</th> </tr> <tr> <th colspan="8">Betrieb:</th> </tr> <tr> <th colspan="8">Prüfer:</th> </tr> <tr> <th>Wann</th> <th>Wo</th> <th>RD</th> <th>Vorkaufsausschnitt</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Lager</th> <th>Geräte / Flächen</th> <th>Ergebnis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><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></tr> <tr><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></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Schädlingsbekämpfung</th> </tr> <tr> <th colspan="6"><small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small></th> </tr> <tr> <th colspan="6">Betrieb:</th> </tr> <tr> <th colspan="6">Prüfer:</th> </tr> <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> <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>	Reinigung und Desinfektion								Betrieb:								Prüfer:								Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Ergebnis																																	Schädlingsbekämpfung						<small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small>						Betrieb:						Prüfer:						Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																									The hygiene CHECK point is scanned and cleaning information is stored.																												
Reinigung und Desinfektion																																																																																																																																																							
Betrieb:																																																																																																																																																							
Prüfer:																																																																																																																																																							
Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Ergebnis																																																																																																																																																
Schädlingsbekämpfung																																																																																																																																																							
<small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small>																																																																																																																																																							
Betrieb:																																																																																																																																																							
Prüfer:																																																																																																																																																							
Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																																																																																																																																																		
COOKING 		Erhitzungstemperatur <small>(Stichprobentag 1-2 x je Woche)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Produkt</th> <th>Erhitzungs-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> </tbody> </table>	Datum	Produkt	Erhitzungs-Temperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer																	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="8">Reinigung und Desinfektion</th> </tr> <tr> <th colspan="8">Betrieb:</th> </tr> <tr> <th colspan="8">Prüfer:</th> </tr> <tr> <th>Wann</th> <th>Wo</th> <th>RD</th> <th>Vorkaufsausschnitt</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Lager</th> <th>Geräte / Flächen</th> <th>Ergebnis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><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></tr> <tr><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></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Schädlingsbekämpfung</th> </tr> <tr> <th colspan="6"><small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small></th> </tr> <tr> <th colspan="6">Betrieb:</th> </tr> <tr> <th colspan="6">Prüfer:</th> </tr> <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> <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>	Reinigung und Desinfektion								Betrieb:								Prüfer:								Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Ergebnis																																	Schädlingsbekämpfung						<small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small>						Betrieb:						Prüfer:						Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																									The "cooking" position is scanned during the cooking, frying, steaming, etc. of the food and the temperature of the goods is documented using the core temperature sensor. The hygiene CHECK point is scanned and cleaning information is stored.								
Datum	Produkt	Erhitzungs-Temperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer																																																																																																																																																			
Reinigung und Desinfektion																																																																																																																																																							
Betrieb:																																																																																																																																																							
Prüfer:																																																																																																																																																							
Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Ergebnis																																																																																																																																																
Schädlingsbekämpfung																																																																																																																																																							
<small>(wöchentliche Prüfung auf Befall von Mäusen, Ratten, Schaben, Ameisen, Fliegen)</small>																																																																																																																																																							
Betrieb:																																																																																																																																																							
Prüfer:																																																																																																																																																							
Datum	Vorbereitung	Kühlraum	Lager	Maßnahmen	Prüfer																																																																																																																																																		
TRANSPORT 					Auto-°CHECK sensors document and store the temperature of the transport containers and transfer this data to a database via the router (while radio contact is established). As an alternative, the temperature data can also be measured manually.																																																																																																																																																		
SERVING 		Ausgabetemperatur <small>(Stichprobentag 1-2 x je Woche)</small> Betrieb: Prüfer: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum</th> <th>Produkt/Bezeichnung</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> </tbody> </table>	Datum	Produkt/Bezeichnung	Ausgabetemperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer																	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="8">Reinigung und Desinfektion</th> </tr> <tr> <th colspan="8">Betrieb:</th> </tr> <tr> <th colspan="8">Prüfer:</th> </tr> <tr> <th>Wann</th> <th>Wo</th> <th>RD</th> <th>Vorkaufsausschnitt</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Lager</th> <th>Geräte / Flächen</th> <th>Ergebnis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><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></tr> <tr><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></tr> </tbody> </table>	Reinigung und Desinfektion								Betrieb:								Prüfer:								Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Ergebnis																																	The "serving" position is scanned during the serving of the food and the temperature of the goods is documented using the core temperature sensor. The hygiene CHECK point is scanned and cleaning information is stored.																																																														
Datum	Produkt/Bezeichnung	Ausgabetemperatur	Korrekturmaßnahme	Prüfer																																																																																																																																																			
Reinigung und Desinfektion																																																																																																																																																							
Betrieb:																																																																																																																																																							
Prüfer:																																																																																																																																																							
Wann	Wo	RD	Vorkaufsausschnitt	Vorbereitung	Lager	Geräte / Flächen	Ergebnis																																																																																																																																																