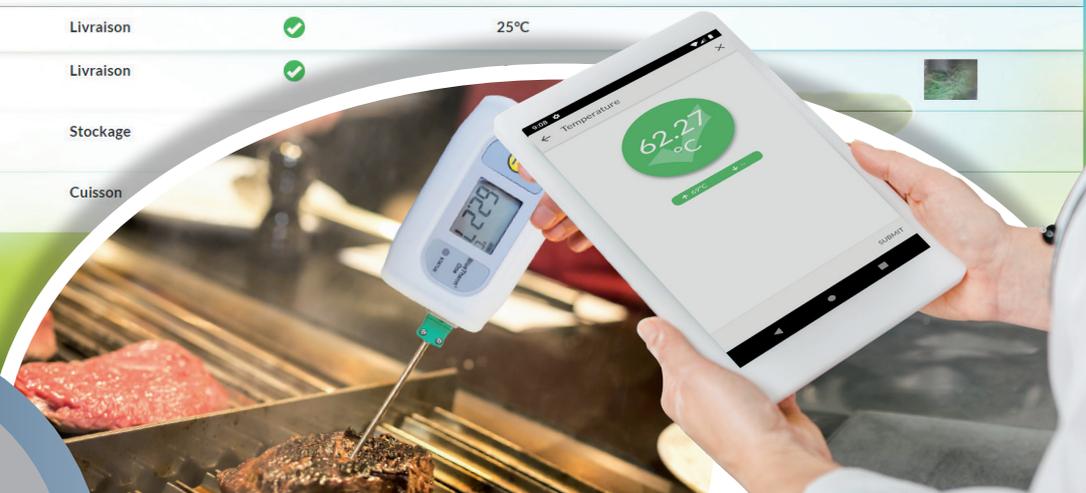


Plateforme de surveillance de la chaine du froid



Synchronisation automatique avec l'appli mobile MyFoodCheck
Supervision centralisée | Alertes en temps réel | Mode Cloud & Serveur

Date	Cible	Type de contrôle	Jugement	Mesure du contrôle	Seuils	Photos du
15 juin 2021 16:35	Chicken	Cuisson	✓	65°C	▲ 80°C ▼ 60°C	
15 juin 2021 16:35	Chicken	Réchauffement	✓	56°C	▲ 60°C ▼ 40°C	
15 juin 2021 16:34	Beurre	Livraison	✓	25°C		
14 avr. 2021 14:35	haricots verts	Livraison	✓			
14 avr. 2021 14:30	AUX STEAK 1	Stockage				
14 avr. 2021 14:29	Steak	Cuisson				



Module FoodCheck

Traçabilité et supervision des relevés
de température des produits alimentaires



Supervisez et archivez
les données synchronisées avec
l'appli mobile MyFoodCheck



Paramétrez votre appli
mobile MyFoodCheck
selon vos procédures HACCP



Créez des rapports
automatisés et détaillés

Un module optionnel qui vous facilite la gestion de la conformité HACCP

L'activation du module FoodCheck sur la plateforme JRI-MySirius vous permet d'utiliser l'appli mobile MyFoodCheck sur tablette ou smartphone, de superviser et d'analyser les données transmises par :

les capteurs de température
Nano SPY, LoRa SPY et LoRa TEMP'



les thermomètres connectés :

- avec sonde à piquer : **Bluetherm One, TempTest**
- infrarouge : **RayTemp**

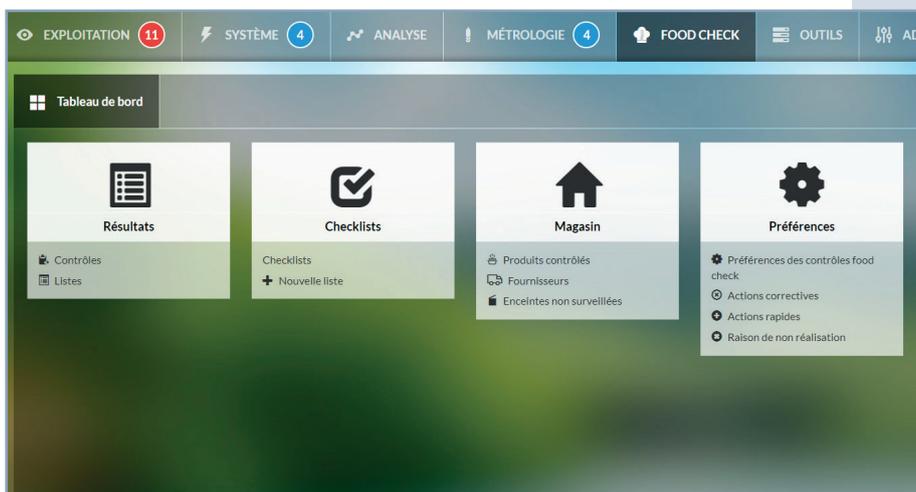


via l'appli mobile



Les données issues des contrôles de température via l'appli mobile MyFoodCheck sont synchronisées, sauvegardées et consultables sur la plateforme sécurisée JRI-MySirius.

Depuis votre tableau de bord, accédez directement à l'ensemble des fonctionnalités regroupées en 4 sections principales.



Paramétrez les préférences des contrôles de l'appli mobile MyFoodCheck

- Déterminez le temps limite et les types de contrôles à appliquer avec l'appli MyFoodCheck :

Livraison - Cuisson - Maintien à chaud / à froid - Refroidissement - Stockage dans les enceintes

- Définissez les actions correctives à effectuer à la suite d'un contrôle.

Vous pourrez modifier ou ajouter des éléments à la liste des actions déjà proposées.

- Créez des raccourcis sur l'appli MyFoodCheck pour permettre l'exécution rapide de contrôles préconfigurés.

Des raisons de non réalisation de certains contrôles peuvent être prédéfinies.

Temps limite pour le maintien en température chaud: 1 heures(s)

Temps limite pour le maintien en température froid: 1 heures(s)

Temps limite pour le refroidissement: 1 heures(s)

Temps limite pour le réchauffage: 1 heures(s)

Utiliser l'unité de degrés Fahrenheit: OUI / NON

Choisissez les types de contrôles que vous souhaitez utiliser:

- Livraison
- Cuisson
- Maintien à température chaud
- Maintien à température froid

Control Type	Reject (Invalide)	Retest (Annuler la mesure)	Test again (Annuler la mesure)	+
Livraison				
Cuisson	Abort cooking (Invalide)	Continue cooking (Continue)	Continue Cooking (Continue)	Discard (Invalide) 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) Stop Co (Annu)
Réchauffement	Continue (Continue)	Discard (Invalide)	Give Up (Annuler le contrôle)	Retest (Annuler la mesure) Stop Ref (Annu)

Préférences des contrôles food check

Actions correctives

Actions rapides

Raison de non réalisation

Indicate reason (Invalide avec contrôle)

+ AJOUTER RÉORGANISER

Cuisson	Produit: Poutry	
Réchauffement	Produit: Mozzarella PH	
Cuisson	Produit: Test sonde Tsk STIL	

Gagnez du temps avec les checklists et les contrôles rapides

Nom	Opérateur	Répétition	Plage horaire
Checklist 1er service	Tout le monde	dimanche lundi mardi mercredi jeudi vendredi samedi	04:00 - 16:00
Checklist 2ème service	Tout le monde	dimanche lundi mardi mercredi jeudi vendredi samedi	16:00 - 00:00
Checklist Pizza	Tout le monde	dimanche lundi mardi mercredi jeudi vendredi samedi	10:00 - 18:45

- Intégrez des routines en configurant une checklist contenant plusieurs contrôles à effectuer à la suite.

- Créez des contrôles rapides pour gagner du temps.

- Réalisez des contrôles spontanés et unitaires en fonction de vos besoins et des événements encourus.

- Affichez les résultats des checklists et des contrôles sous forme de tableaux à l'aide de filtres (date, type, conformité) et accédez aux détails du contrôle par un simple clic.

Cible	Type de contrôle	Appareil	Mesure de contrôle	Sauvts	Checklist	Photos du contrôle	Action corrective	Utilisateur
BAVETTE	Cuisson		25°C	+100°C -72°C	Checklist 1er service		Discard	marketing_RR (jeu)
Ancanas PH	Maintien à température froid		5°C	+5°C -1°C	Checklist Pizza			
Beurre	Maintien à température froid		8°C	+10°C	Checklist 1er service			
Poultry	Maintien à température chaud		80°C	+65°C -55°C	Checklist 1er service			
BAVETTE	Cuisson		75°C	+100°C -72°C	Checklist 1er service			
AUX STEAK 2	Stockage		27°C	+15°C -30°C				
Poultry	Maintien à température chaud		65°C	+65°C -55°C	Checklist 2ème service			

Les résultats des contrôles sont archivés et peuvent être exportés sur une page personnalisable. Vous avez ainsi la certitude d'être à jour en cas d'inspection !

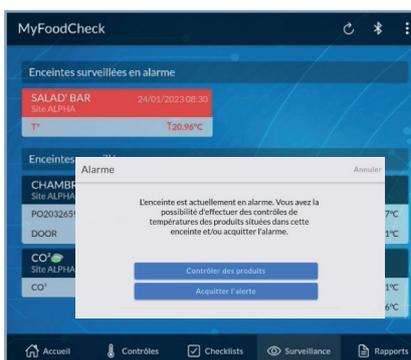
Personnalisez les modalités de surveillance pour chaque site à surveiller

- Définissez des catégories de produits selon leur nature, leur conservation et avec leurs propres seuils de contrôle.
- Renseignez le nom de vos fournisseurs, en préparation des étapes de contrôle à réception de la marchandise.
- Ajoutez des enceintes non surveillées dans MySirius pour contrôler également les produits stockés à l'intérieur.

Produits contrôlés	Fournisseurs	Enceintes non surveillées				
Filter...	Tous	Produit livrable				
		Produit consommable				
		Actif (17)				
		Inactif (9)				
		+ AJOUTER...				
Catégorie - Produits	Livraison	Cuisson	Maintien à température chaud	Maintien à température froid	Refrédisement	Réchauffement
FROZEN	▼ 25°C ▲ -15°C	▼ 60°C ▲ 80°C	▼ 30°C ▲ 60°C	▼ 0°C ▲ 10°C	▼ 2°C ▲ 8°C	▼ 40°C ▲ 60°C
Chicken (Produit livrable et consommable)	▼ 30°C ▲ -15°C	▼ 65°C ▲ 85°C	▼ 55°C ▲ 65°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 55°C ▲ 65°C
MEAT (Produit livrable)	▼ 30°C ▲ -15°C	▼ 65°C ▲ 85°C	▼ 55°C ▲ 65°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 55°C ▲ 65°C
Poultry (Produit consommable)	▼ 30°C ▲ -15°C	▼ 65°C ▲ 85°C	▼ 55°C ▲ 65°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 55°C ▲ 65°C
COOKED/CUISINES	▼ 30°C ▲ -15°C	▼ 65°C ▲ 85°C	▼ 55°C ▲ 65°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 55°C ▲ 65°C
Cooked Chicken (Produit consommable)	▼ 30°C ▲ -15°C	▼ 65°C ▲ 85°C	▼ 55°C ▲ 65°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 55°C ▲ 65°C
haricots verts (Produit livrable et consommable)	▼ 30°C ▲ -15°C	▼ 65°C ▲ 85°C	▼ 55°C ▲ 65°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 55°C ▲ 65°C
Soup (Produit livrable et consommable)	▼ 30°C ▲ -15°C	▼ 65°C ▲ 85°C	▼ 55°C ▲ 65°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 55°C ▲ 65°C
Steak (Produit livrable et consommable)	▼ 30°C ▲ -15°C	▼ 65°C ▲ 85°C	▼ 55°C ▲ 65°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 0°C ▲ 8°C	▼ 55°C ▲ 65°C

En plus de la gestion des contrôles de température paramétrés sur le module FoodCheck, l'appli MyFoodCheck vous permet de :

- Consulter les checklists et les contrôles rapides à effectuer
- Accéder aux rapports des contrôles effectués
- Suivre l'avancement des tâches complétées sur les 30 derniers jours



- Superviser les enceintes sous surveillance avec l'affichage de la dernière mesure relevée
- Réagir en cas d'alarme : effectuer un contrôle de température, acquitter l'alarme (droits autorisés)

Le module FoodCheck est compatible avec tous les niveaux de JRI-MySirius.



JRI
2 rue de la Voivre
25 490 Feschés-le-Châtel - France

+33(0)3 81 30 68 04
info@group-mms.com

www.jri.fr

Traçabilité, surveillance et métrologie