

Underlätta din egenkontroll!



Gör som jag!
Mät temperaturen i maten och
dokumentera dina kontroller med
Mätman.
Så får du mer tid för andra
arbetsuppgifter.

Mätman Kontroll HACCP 12123

med fler funktioner, snabbare temperatursensorer och belyst display.

Detta ingår:

- Mätman Kontroll 12123
- Insticksgivare 12057
- Trådgivare 12056,
- Programvara Mätman Kontroll.





Ny version med enklare gränssnitt och mer detaljerad översikt

Med den nya versionen kan man sortera ut mät-, kontrollerade registreringar på tex. en speciellt utvald produkt, maträtt, utrustning och andra kriterier. Man kommer även att på ett enklare sätt kunna se avvikelser, åtgärder och kunna kontrollera hur en viss leverantör skött sig under ett år. Detta i sin tur underlättar arbetet vid nästa upphandling av tex. leverantör-, transport-, underhåll av utrustning eftersom man lätt och enkelt kan sortera ut registreringarna för det specifika ändamålet.

”- Undersökningar från Livsmedelsverket visar att ca 500 000 personer i Sverige drabbas av matförgiftningar varje år.”

Månadsrapport för augusti, 2008					
Varumottagning					Utlösnar
Tid	Grupp	Mottagning	Arbetare	Varuslag	Utlösnar
1 Aug 12:00	Mat	Mat	0-4°C	120°C	OK
1 Aug 12:00	Mat	Mat	0-4°C	120°C	OK
1 Aug 12:00	Mat	Mat	0-4°C	120°C	OK
1 Aug 12:00	Mat	Mat	0-4°C	120°C	OK
1 Aug 12:00	Mat	Mat	0-4°C	120°C	OK
1 Aug 12:00	Mat	Mat	0-4°C	120°C	OK
1 Aug 12:00	Mat	Mat	0-4°C	120°C	OK
1 Aug 12:00	Mat	Mat	0-4°C	120°C	OK
1 Aug 12:00	Mat	Mat	0-4°C	120°C	OK
1 Aug 12:00	Mat	Mat	0-4°C	120°C	OK

Dessa orsakas huvudsakligen av fel hantering av livsmedel.

Denna skrämmande fakta samt det ofta komplicerade arbetet med egenkontrollen för krögaren, gjorde att vi utvecklade ett lättförståeligt men avancerat kontrollsystem. Och det är just den enkla hanteringen som i kombination med den detaljerade dokumentationen, har gjort "Mätman Kontroll", väldigt populärt.

Systemet är till för temperaturmätning och registrering av korrigerande åtgärder vid: varumottagning, uppvärmning, varmhållning och nedkyllning av mat, kyl- & frysförvaring, diskning, m.m.

Med Mätman Kontroll HACCP kan du även dokumentera övriga kontroller (t.ex. hygien, städning, m.m.).

Alla mätvärden och kontrollresultat presenteras automatiskt i en överskådlig rapport som blir ett bra underlag för livsmedelsinspektion.

Fördelar med digital dokumentation av egenkontrollen

- Inga handskrivna rapporter
- Enkelt att genomföra
- Sparar fullständig dokumentation av utförda kontroller
- Hanterar korrigerande åtgärder som är fastställda enligt HACCP
- Spar dyrbar tid
- Följer myndigheternas krav

Mätman G-2 Logger 18507

med insticksgivare håller koll på temperaturen under mattransporter.

