



Webinaire: Tâches & HACCP

Créer et effectuer des tâches HACCP et d'autres tâches dans Apicbase



FAQ webinaire

Comment puis-je poser des questions ?

Le webinaire est une communication à sens unique, mais vous pouvez poser des questions dans la section Q&R ci-dessous. Vous pouvez le faire anonymement ou avec votre propre nom. Mes collègues peuvent répondre à votre question pendant le webinaire ou nous discuterons de votre question à la fin de ce webinaire.

Ce webinaire sera-t-il enregistré ?

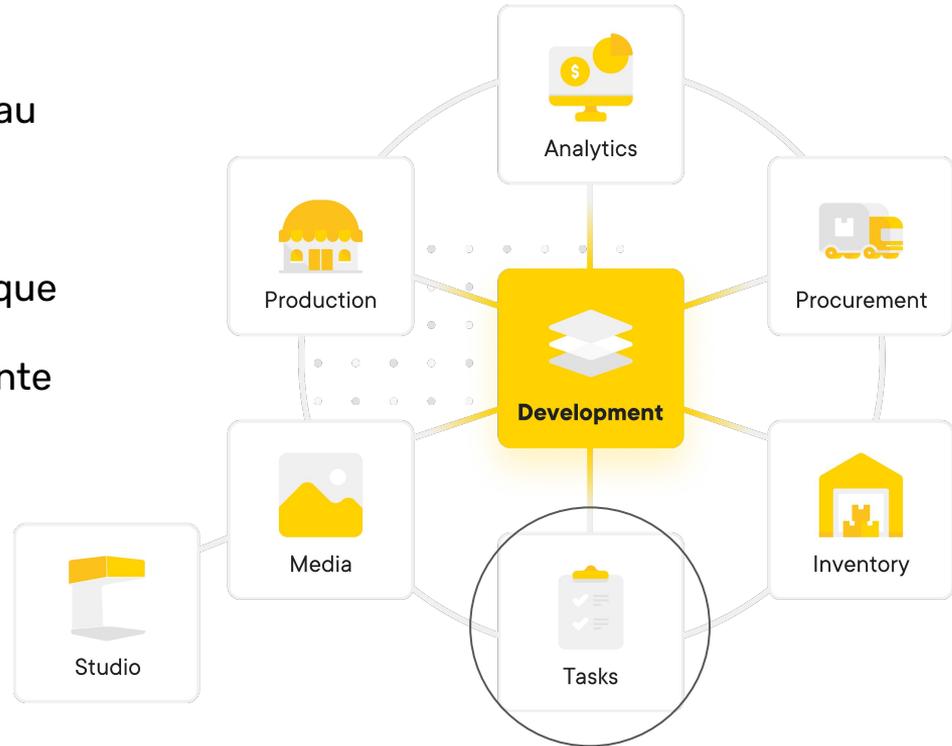
Oui, ce webinaire sera enregistré pour que vous puissiez le regarder à nouveau. Le webinaire sera publié sur notre site de support : support.apicbase.com.

La présentation sera-t-elle disponible après le webinaire ?

Oui, nous vous enverrons la présentation après le webinaire.

De quoi avez-vous besoin ?

- Module "Tâches & HACCP", disponible gratuitement jusqu'au 1er novembre
- Type d'utilisateur :
 - Utilisateur de la bibliothèque avec accès à l'édition
 - Utilisateur du point de vente avec accès complet aux tâches (créer/modifier/suppression des tâches)



Qu'est-ce que le HACCP ?

- HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Point
= Analyse des risques et maîtrise des points critiques
- Le système HACCP est un moyen de contrôler les risques en matière de sécurité alimentaire. Les procédures de gestion de la sécurité alimentaire doivent être basées sur les principes HACCP.
- HACCP signifie :
 - En examinant de près ce que vous faites dans votre entreprise, ce qui peut mal tourner et les risques qui pèsent sur la sécurité alimentaire.
 - l'identification de tous les points de contrôle critiques sur lesquels une entreprise doit se concentrer afin de garantir que ces risques sont éliminés ou réduits à des niveaux sûrs
 - décider des mesures à prendre si quelque chose tourne mal
 - s'assurer que vos procédures sont suivies et fonctionnent
 - tenir des registres pour montrer que vos procédures fonctionnent

Définir les points de contrôle critiques (CCP)

- Un point critique de contrôle (CCP) = un point, une étape ou une procédure dans un processus de production alimentaire qui peut être contrôlé et qui peut prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable un danger pour la sécurité alimentaire.
- Il est fixé au niveau de la bibliothèque, mais ne doit pas nécessairement être utilisé dans toutes les branches.
- Ajoutez un type de CCP pour faciliter le filtrage.

Définir les points de contrôle critiques (CCP) - exemples

- Exemple 1 :

CCP 1 : Réception des marchandises, type de livraison et réception

Tâche : Contrôle de la température des aliments surgelés

La température doit être comprise entre -18°C et -15°C .

Description de la tâche : Contrôle aléatoire de la température des marchandises à la réception. Mesures à prendre si la température n'est pas correcte : enregistrer les écarts, refuser les produits à la livraison, signaler les écarts au fournisseur,...

Définir les points de contrôle critiques (CCP) - exemples

- Exemple 2 :

CCP 2 : Contrôle de la température, type de stockage

Tâche : Réfrigérateur

La température doit être comprise entre +4°C et +7°C.

Description de la tâche : contrôle quotidien de la température

Mesures à prendre en cas de température incorrecte : enregistrer les écarts; en cas de dysfonctionnement, contacter un technicien en réfrigération.

Définir les points de contrôle critiques (CCP) - exemples

- Exemple 3 :

CCP 3 : Hygiène, type d'installation

Tâche : nettoyer le plancher

Description : nettoyage quotidien du plancher du restaurant et de la cuisine

Créer des tâches par CCP

- Différents types de tâches disponibles :
 - Tâche générale
 - Tâche de la liste de contrôle
 - Tâches HACCP, telles que le contrôle de la température, la traçabilité et le rappel, la lutte contre les parasites, la gestion des déchets, etc.
- Affecter à une seule filiale et à une personne spécifique ou affecter à plusieurs filiales en même temps.

Créer des tâches par CCP - exemples

- Exemple 1 :

CCP 1 : Réception des marchandises, type de livraison et réception

Tâche : Contrôle de la température des aliments surgelés

Type: contrôle de la température

La température doit être comprise entre -18°C et -15°C.

Description de la tâche : Contrôle aléatoire de la température des marchandises à la réception. Mesures à prendre si la température n'est pas correcte : enregistrer les écarts, refuser les produits à la livraison, signaler les écarts au fournisseur,....

Conseil: Notez les températures minimales et maximales dans la description de la tâche si vous voulez que votre équipe puisse voir où la température mesurée devrait idéalement se trouver.

Créer des tâches par CCP - exemples

- Exemple 2 :

CCP 2 : Contrôle de la température, type de stockage

Tâche : Réfrigérateur

Type: contrôle de la température

La température doit être comprise entre +4°C et +7°C.

Description de la tâche : contrôle quotidien de la température

Mesures à prendre en cas de température incorrecte : enregistrer les écarts; en cas de dysfonctionnement, contacter un technicien en réfrigération.

Créer des tâches par CCP - exemples

- Exemple 3 :

CCP 3 : Hygiène, type d'installation

Tâche : nettoyer le plancher

Type : Nettoyage et assainissement

Description : nettoyage quotidien du plancher du restaurant et de la cuisine

Effectuer des tâches

- Les tâches peuvent être visualisées en mode liste ou en mode calendrier.
- Utilisez des filtres pour trouver facilement les tâches.
- Exportez les tâches si vous souhaitez les imprimer pour un jour ou une période spécifique.

Rapport

- Le journal d'audit contient l'historique des tâches pour une période de temps sélectionnée.
- Vous pouvez trouver la date et l'heure prévues de la tâche par rapport à la date et l'heure d'exécution, le nom de la tâche, le type, les CCPs, la personne assignée, le résultat, la valeur mesurée et les commentaires.

Liens de support

[Permissions des utilisateurs d'une succursale](#)

[Guide du module Tâches & HACCP](#)

En savoir plus sur support.apicbase.com