



Hur köper jag:

Hur köper jag och rullar ut ett automatiserat egenkontrollsystem?

Inledning

Detta dokument har vi skrivit för dig som är ansvarig för egenkontroll i större organisationer som t ex kommuner, landsting och restaurangkedjor.

Att köpa ett digitalt egenkontrollsystem är något som man inte gör varje dag. För att ge en bild av processen ser ut med köp och roll-out har vi gjort detta dokument. Vad bör man tänka på?

Börja med en analys

Första steget i projektet är att du gör en analys av din organisation och vilka krav som du har internt och från myndigheter. Hur många verksamheter/siter har jag och av dom, hur många bör/kan använda systemet? Detta är inget som inte går att justera senare, men det är alltid bra att skapa sig en bild över verksamheterna.

Om det är en större organisation kan det vara lämpligt att tillsätta en projektgrupp med en projektledare. Lämpliga deltagare är någon från dom olika delarna som är inblandade. T ex någon från den centrala styrningen, den lokala kökschefen och någon kommer att utföra själva momenten i kontrollpunkterna som t ex mätning av ankommande gods. Här kan det också vara intressant att titta över hela egenkontrollplanen och då kan det vara lämpligt att anlita en specialist på HACCP som kommer att ingå i delar av projektet.

Hur vet jag vilka som bör använda systemet?

Alla verksamheter som använder egenkontroll idag med återkommande arbetsuppgifter är behjälpliga att använda digital egenkontroll. När det gäller automatisk temperaturövervakning, kan man inventera kyl och frys beståndet. Fasta stora kylar och frysar ska använda fasta noder medan mindre flyttbara kyl/frysar/värmeskåp kan klara sig med mätning med handenhet. Detta beror lite på placeringen av kyl-enheterna. Om man har enheter utanför köket t ex i restaurangdelen kan avstånd och hinder på vägen blockera radiosignalen från nod till centralenhet. I dessa fall kan en handenhet vara ett alternativ till fasta noder.





I stora drag ser processen ut så här.

En planritning över verksamheten(erna) med kylar och frysar är ett lämpligt första steg. Detta dokument skickar du in till din kontakt hos en systemleverantör som kan skapa en offert utifrån underlaget. När du vet kostnaden - både den initiala setup kostnaden samt månadskostnaden - kan du (om nödvändigt) förankra kvalitetsinvesteringen i din budget.

Har du många olika verksamheter inom en större organisation t ex kommun eller landsting finns även möjligheten att sätta upp en eller två pilot verksamheter. På så sätt gör man en förstudie utifrån den egna organisationens unika krav och kan förutse fallgropar innan man rullar ut till dom många verksamheterna Grundregeln bör alltid vara att göra så lite justeringar i ett fungerade egenkontroll system som möjligt.

När du har hittat antal verksamheter som skall använda den digitala egenkontrollen är det dags att titta på dom specifika verksamheternas behov. I samråd med systemleverantören går ni igenom vilka kylar och frysar som är lämpliga att automatövervakas.

- Skall verksamheten använda trådlösa eller trådade (nätverksbaserade) noder?
- Är en handenhet lämplig att använda?

Hur ska systemet vara åtkomligt? Genom befintlig IT utrustning? T ex datorer som redan finns i verksamheten eller om verksamheten skall ha en dedicerad skärm uppsatt enbart för den digitala egenkontrollen.

Dina befintliga kontrollpunkter från din egenkontrollplan skall implementeras och periodiseras i systemet. I de fall du redan har färdiga kontrollpunkter kan HACCP specialisten eller systemleverantören hjälpa dig med att skapa en mall och sätta upp verksamheter. I de fall kontrollpunkterna inte är lika tydliga, finns det färdiga kontrollpunkter i systemet. Dessa kontrollpunkter täcker upp grundförutsättningarna för all mathantering och kan komma att behöva kompletteras med specifika kontrollpunkter för just dina verksamheter. T ex har produktionskök och mottagningskök olika typer av kontrollpunkter även om grunden ofta är samma.

Om du behöver hjälp med att uppdatera egenkontrollen på ett mer grundligt sätt kan bör du leta efter HACCP specialister som är vana att arbeta med digital egenkontroll.

När det förberedande analysarbetet är klart bokas en tid för teknikern att komma och installera temperaturkontrollens hårdvara hos dig. Detta tar några timmar per verksamhet (beroende på hur många mätpunkter du har) och teknikern ger en kort genomgång av dom viktigaste funktionerna till temperaturkontrollens hårdvara.

En genomgång/utbildning med personalen på berörda verksamheter. Detta tar ungefär 1-2 h per verksamhet och denna utbildning riktar in sig på det praktiska och direkt till personalen som skall hantera systemet i den dagliga driften.





Vilka fallgropar finns och hur hanterar man detta?

En av dom vanligaste fallgroparna, är att man inte har förankrat införandet av digital egenkontroll tillräckligt ute bland sina verksamheter. Många gånger är reaktionen från dom som skall använda systemet på daglig basis initialt negativ. Man upplever att det är en tidstjuv och att det blir mer övervakning av deras arbete.

Lösningen på detta är att alltid ta med nyckelpersoner från den rullande driften i projektet och låta denna person ha inflytande över implementeringen.

En annan fallgrop är att inte kontrollera befintligt IT. Om man väljer digital egenkontroll via Internet bör det finnas Internet i lokalerna. Om det inte finns det så måste man - på ett tidigt stadium - kontakta lokal IT och be dom sätta upp nödvändig IT. I de fall en Internet-koppling inte kan garanteras av din lokala IT-avdelning, kan man sätta upp Internet-koppling via 3G & 4G (mobilt bredband).

I alla delar av processen ska din systemleverantör alltid vara tillgänglig och kan hjälpa till med frågor och rådgivning.

Vad är nästa steg?

Om du känner att ni vill kika närmare på ett system så kika gärna på vår demofilm eller kontakta någon av våra säljare för en demonstration

Ifall du tycker att detta verkar intressant och skulle vilja kolla närmare på ett digitalt egenkontrollsystem för just din verksamhet, så börja med att skaffa fram en planritning över dina lokaler. Vi gör gärna en budgetoffert baserad på din utrustningslista och era planritningar.

Om författaren

Carl Strömberg kommer från IT sidan och har lång erfarenhet av webbaserade tjänster. Han har arbetet med digital egenkontroll sen 2005 bl.a. som projektledare, produktägare och utvecklare.

ICU Scandinavia AB är en ledande leverantör av automatiserade system för loggning, övervakning och kvalitetssäkring på laboratorier och restauranger. Våra system Boomerang och Coolguard uppfyller de regulatoriska krav på loggning och dokumentation som krävs av verksamheter inom laboratorier, kylagring och matsäkerhet. 1998 var vi pionjärer inom automatisk temperaturövervakning. Idag har vi en oslagbar erfarenhet inom området och arbetar tillsammans med världsledande kunder och partners för att kunna garantera kvalitet och säkerhet på laboratorier och restauranger över hela världen. ICU Scandinavia har för närvarande kontor i 3 länder: Polen, Schweiz och Sverige, där huvudkontoret är placerat. www.icuscandinavia.com

