

## Rappel de la réglementation

# Le Plan de Maîtrise Sanitaire, c'est quoi ?

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est un **outil permettant d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire** des aliments fixés par la réglementation européenne, le « Paquet hygiène ». Il est composé d'un ensemble de documents décrivant les mesures prises par un établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses productions (vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques) et les preuves de leur application.

**C'est un document obligatoire pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires.**

Le PMS comprend :

- les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- le plan HACCP (maîtrise des points critiques par l'analyse des dangers)
- le système de traçabilité

## Votre abonnement tous services inclus !

Nous sommes avant tout une entreprise à l'écoute de ses clients, avec des équipes réactives qui veillent à ce que vous soyez bien accompagné depuis le paramétrage, la prise en main de l'outil jusqu'à l'utilisation optimale de la Solution ePack Pro !

**C'est pourquoi tous nos services sont inclus dans votre abonnement.**

**ASSISTANCE  
02 29 62 64 40**

En cas de problème ou pour tout renseignement  
Appeler de 9h à 18h du Lundi au Vendredi  
(sans interruption)



60, Avenue Baron Lacrosse  
29 850 GOUESNOU  
service-vente@epack-hygiene.com

[www.epack-hygiene.fr](http://www.epack-hygiene.fr)



**La 1ère Solution tactile HACCP  
dédiée aux Métiers de Bouche**

INNOVATION  
SIMPLICITÉ HACCP  
FIABILITÉ REPORT  
RAPIDITÉ

**Guide  
d'utilisation  
simplifié**





## Planning

Planning:  
3 tâche(s) en retard

**Permet de visualiser les tâches à réaliser**

- Appuyer sur la touche « Planning »
- Les tâches à effectuer apparaissent en orange
- Les tâches en retard apparaissent en rouge
- Les tâches à venir apparaissent en blanc



## Analyse

Analyses  
Microbiologiques

**Permet la Réception directe de vos rapports d'analyses**

- Lors de la réception d'un rapport, l'image clignote
- Appuyer sur la touche « Analyses microbiologiques »
- Le rapport reçu apparaît



## Température des frigos

Températures  
FRIGOS

**Permet d'enregistrer la température de vos enceintes frigorifiques. Pour cela il vous suffit de :**

- Appuyer sur la touche « Températures de frigos »
- Choisir la catégorie (si existante)
- Sélectionner le frigo
- Entrer la température
- Saisir votre nom
- Si la température n'est pas conforme une fenêtre apparaît
- Sélectionner l'action corrective que vous apportez
- Sélectionner votre nom, puis valider
- Renouveler l'opération pour chaque enceinte
- Valider l'ensemble des opérations



## Plan de nettoyage

Plan de  
NETTOYAGE

**Permet d'enregistrer les actions de nettoyage réalisées au quotidien. Pour cela il vous suffit de :**

- Appuyer sur la touche « Plan de nettoyage »
- Choisir la zone
- Sélectionner la tâche
- Sélectionner votre nom
- Valider



## Réception des marchandises

Réception  
MARCHANDISES

**Permet de réaliser un contrôle qualité à réception des marchandises. Pour cela il vous suffit de :**

- Appuyer sur la touche « Réception de marchandises »
- Identifier le fournisseur
- Sélectionner la catégorie de produit reçu
- Contrôler la température du produit le plus sensible
- Saisir la température relevée
- Prendre une photo du produit contrôlé et/ou étiquette sanitaire si nécessaire
- Valider
- Si la température n'est pas conforme une fenêtre apparaît
- Sélectionner l'action corrective que vous apportez
- Sélectionner votre nom, puis valider
- Valider l'ensemble des opérations



## Traçabilité produits

Traçabilité  
PRODUITS

**Permet de prendre en photo les étiquettes de traçabilité des produits utilisés. Pour cela il vous suffit de :**

- Appuyer sur la touche « Traçabilité des produits »
- Prendre en photo la ou les étiquettes
- Saisir votre nom
- Valider

Il n'est plus nécessaire de les conserver.



## Changement d'huile

Changement  
Huile

**Permet d'enregistrer la date du changement d'huile par friteuse. Pour cela il vous suffit de :**

- Appuyer sur « changement d'huile »
- Sélectionner la friteuse concernée
- Saisir votre nom
- Valider



**Pour toute question à laquelle cette brochure ne répondrait pas, contactez le 02.29.62.64.40**

## Mes documents

**Permet de consulter l'ensemble des documents que vous souhaitez intégrer dans votre Solution. (Documents du personnel, fiche technique de produit d'entretien...)**

**Pour cela il vous suffit de :**

- Appuyer sur la touche
- Choisir le répertoire dans lequel se trouve le document à visualiser
- Cliquer sur celui-ci et le consulter
- Pour fermer, utiliser la touche retour en arrière

## Historiques

**Permet de retrouver tous les enregistrements que vous avez effectués**

**OPERATION NECESSAIRE EN CAS DE CONTROLE**

**Pour cela il vous suffit de :**

- Appuyer sur la touche
- Choisir l'historique que vous souhaitez consulter
- Visualiser les enregistrements
- Vous pouvez les trier en appliquant les filtres,  et/ou les envoyer par mail à l'adresse souhaitée.

## Impression étiquettes

**Permet d'imprimer très rapidement vos étiquettes de DLC internes pour les produits fabriqués et/ou entamés.**

**Pour cela il vous suffit de :**

- Appuyer sur la touche
- Sélectionner le frigo dans lequel vous stockez ce produit
- Saisir votre nom et appuyer sur suivant
- Sélectionner la « catégorie » (Plats, entrées, desserts,...), (si existante)
- Sélectionner le produit que vous voulez étiqueter
- Appuyer sur le produit autant de fois que vous avez besoin d'étiquettes
- Valider

