



Démarrage et utilisation

Hyapp Sécurité alimentaire v1



A quoi sert-il?

Hyapp sécurité alimentaire est une application Smartphone et tablette permettant de faciliter les enregistrements de votre plan de maîtrise sanitaire.

Que faut –il?

- Disposer d'un Smartphone ou tablette (Android ou Apple)
- Installer l'application par le store Android et Apple IOS
- Accéder et visualiser vos enregistrements sur www.hyapp.fr

2





ZERO papier

- Tous les enregistrements HACCP dématérialisés
- Mode connecté/déconnecté ٠

100% soft

Sans matériel et 100% compatible :



Mode Cloud 100% sécurisé

- Sauvegarde sécurisée archivage 5 ans ٠
- Garantie de Haute disponibilité des données 24/7/365 ٠
- Confidentialité totale des données ٠
- Vos données restent en France ٠







Etape 1 – Personnaliser votre espace administrateur

Vous avez reçu en tant que Gérant un email avec vos identifiants permettant de vous connecter à votre espace sécurisé <u>www.hyapp.fr</u>

Une fois connecté avec vos identifiants sur <u>www.hyapp.fr</u> :

Etape 1 : Créez les COLLABORATEURS

Ils seront les utilisateurs en cuisines de l'application (l'email n'est pas obligatoire mais conseillé). En tant que gérant, c'est vous qui créez les identifiants et mots de passe pour vos cuisiniers (le nombre n'est pas limité, mais nous vous conseillons d'en créer un par personne amenée à faire des enregistrements HACCP dans votre cuisine).

Choix du Rôle :

EMPLOYE : pourra uniquement faire les enregistrements et visualiser un historique limité.

GERANT : accès complet à toutes les fonctionnalités sur www.hyapp.fr

attention : un gérant ne peut utiliser l'application (le gérant doit créer un collaborateur avec un rôle « employé »)

Etape 2 : Personnalisez votre application

1. Créer les fournisseurs (point de départ de toute traçabilité) – des fournisseurs pourront être créés directement à partir de l'application

5

- 2. Créer les enceintes froides (dénomination, temp, fréquence relevés)
- 3. Créer les cellules refroidissement et remise temp
- 4. Créer les bains d'huile de friture
- 5. Créer le plan de nettoyage (optionnel)



Vos FOURNISSEURS

≡ hyapp		Au pois gourmand 🔻
+ Etablissements	Nouveau fournisseur	
ౖ <u>ై</u> Collaborateurs	Nom	Renseigner les coordonnées de vos fournisseurs réguliers.
AU POIS GOURMAND	Adresse	Rue Si vous avez un fournisseur ponctuel, vous pouvez le créer
ःि Fournisseurs		Code postal
Réception		Ville
₩ T°C enceintes <	Nom contact	
[ا]] Traçabilité	Email	
్తి Refroidissement <	Téléphone	
ം ^ക ് Remise T°C <	Fax	
\∰ Huile <	Types de produit livré	
	Jours de livraison	Si vous renseignez les jours de livraisons, l'application fera des
Non-conformité	Remarques	rappels pour ne pas oublier les contrôles à réception
Sa déconnactor		
		🖺 Sauvegarder les modifications 💦 Retour à la liste

 \sim

RECEPTION

Vous visualisez ici tous les contrôles à réception avec l'accès = nyapp u pois gourmand aux photos des bons de livraisons Réception 合 Etablissements 202 Collaborateurs Acceptation Créé le Etablissement Créé par Bon de livraison Type de produits réceptionnés Fournisseur Actions AU POIS GOURMAND il y a 15 jours Au pois gourmand Transport & Co xruecker@yahoo.com 1 TOTALE m ۲ Fournisseurs Réception \sim Without The second of the seco T°C enceintes il y a 15 jours Au pois gourmand Transport & Co xruecker@yahoo.com daritis daritis daritis diseators 2 ΠÎ. O [||||||] Traçabilité °∽∕°, Refroidissement Suppression définitive du contrôle à réception (irréversible) A Remise T°C Huile Visualiser le détail de votre réception R Nettoyage Fx Non-conformité Bouton de tri et classement Se déconnecter \times

T° ENCEINTES de STOCKAGE



T° ENCEINTES de STOCKAGE

≡ hyapp		Au pois gou	ırmand 👻					
Etablissements	Nouvelle enceinte de stockage							
28 Collaborateurs	Nom	Nommer ici votre enceinte froide (ex : chambre froide positive produits finis)						
AU POIS GOURMAND	Туре	froid positif Type enceinte : froid positif, négatif ou enceinte de maintien au chaud	~					
च्रि Fournisseurs	min (°C)							
😪 Réception	max (°C)							
✓ T°C enceintes ∨	Fréquence de relevé quotidienne	quotidien Fréquence de relevés des températures pour générer les rappels.	~					
 Enceintes de stockage Relevés de temperature 		B Sauvegarder les modifications Retour à la liste						
[] Traçabilité								
∿^ু Refroidissement ∢		Votre hygiéniste conseil vous conseillera pour valider les valeurs réglementaires						
ം ^{പ്പ} Remise T°C <		voire hypieniste consen vous consenera pour vander les valeurs regienientaires						
}∰ Huile <		9						

Traçabilité

Non-conformité

= hyapp						Au poi	s gourman	d 🝷
Etablissements	Pa	ar service,	vous trouverez	ici toutes	les étiquettes sa	nitaires de vos fa	abrica	tions
은은 Collaborateurs		▼ Date	Etablissement	Service	Ėtiquettes sanitaires	Créé par	Act	ons
AU POIS GOURMAND		18 janv. 2019	Au pois gourmand	midi	Nbre de photos	xruecker@yahoo.com	Û	۲
ခြင့္စြာ Fournisseurs		7 janv. 2019	Au pois gourmand	midi	0	xruecker@yahoo.com	Û	۲
		5 janv. 2019	Au pois gourmand	matin	0	xruecker@yahoo.com	Û	٢
S neception		5 janv. 2019	Au pois gourmand	midi	0	xruecker@yahoo.com	Û	۲
T°C enceintes	<	5 janv. 2019	Au pois gourmand	soir	0	xruecker@yahoo.com	Ŵ	۲
[IIII] Traçabilité		4 janv. 2019	Au pois gourmand	matin	0	xruecker@yahoo.com	Û	۲
Refroidissement	,	4 janv. 2019	Au pois gourmand	midi	0	xruecker@yahoo.com	Û	۲
		4 janv. 2019	Au pois gourmand	soir	0	xruecker@yahoo.com	Û	٢
ം ^ക ് Remise T°C	<		1 Suppression	définitive des ét	iquettes sanitaires (irrévers	ible) m		
` ₩ Huile	<		T Subblession					
쭙 ^{::} Nettoyage	<		2 Visualiser le	détail des étiqu	ettes sanitaires	۲		

Refroidissement rapide



Remise en température



Huile



Nettoyage

<u>Sous menu</u> : Plan de nettoyage

Création de votre plan de nettoyage et désinfection



Nettoyage

Sous menu : Plan de nettoyage = hyapp Création de votre plan de nettoyage et désinfection nand 🚽 Nouvelle zone Etablissements 1+ 20 Collaborateurs Zone Nom de pièce ou zone (ex : Préparation froide, chaude; réserve sèche...) Décrire la surface ou matériel à nettoyer dans cette pièce AU POIS GOURMAND Surfaces et Nom matériels associés Fournisseurs Choisir la fréquence de nettoyage de la surface auotidienne Fréquence nettoyage Réception X Supprimer l'élément 🛨 Ajouter un nouvel élément \sim T°C enceintes Sauvegarder les modifications Retour à la liste [||||||] Traçabilité **% Refroidissement** Ce module sert à Rajouter ici les surfaces ou matériels créer les tâches de Arr Remise T°C rappel pour les Huile enregistrements des opérations de ন্দি Nettoyage nettoyage > Plan de nettoyage

Non-conformité et actions correctives



Téléchargement de hyapp

Télécharger l'application sur :

Pour les tablettes et Smartphone sur les store



Available on the App Store

TOUT EST PRÊT !!

Vous pouvez maintenant télécharger votre application



MODULE 1

2.1°C