



Persoonlijke Hygiëne

- Handsen goed wassen op verplichte momenten
- Nagels kort, haren vast!
- Geen sieraden
- Wondjes afgedekt
- Gebruik papieren handdoekjes



Kritische temperaturen NEEM ACTIE BIJ AFWIJINGEN!

- Gekoelde opslag/uitgifte $\leq 7^{\circ}\text{C}$
- Diepvries opslag lager -18°C
- Einde bereiding $>75^{\circ}\text{C}$
- Regenereren/Warme uitgifte/gerechten $>65^{\circ}\text{C}$



Werkomgeving

- Hou het netjes! Ook eigen bedrijfskleding
- Voorkom kruisbesmetting
- Dek producten af!
- Gebruik schone materialen



Procescontrole

- Meet en Registreer!
- Weet wat de verplichte registraties zijn!
- Correct, volledig invullen én actie bij afwijkingen



Ontvangen

Controleer:

- Juiste temperatuur!
- Verpakkingen schoon en intact
- THT acceptabel
- Leesbaar & correct etiket
- Opslag binnen 15 minuten



Opslaan

- Geen producten met verstreken THT
- FIFO (First in, First Out)
- Let op juiste codering! (Etiket altijd leidend!)
- Geen producten op grond



Bereiden

- Gebruik juiste snijplank
- Verhit boven 75°C
- Frituren max 175°C
- Bewaartermijn zelfbereid = 48 uur



Presenteren & serveren

- Juiste temperatuur!
- Max 2 uur ongekoeld. Daarna weggooien! (registreren)
- Weet wat je moet doen bij vragen over allergeeninformatie
- Allergeencommunicatie zichtbaar



Invriezen & terugkoelen

- Ontdooide producten binnen 48 uur verwerkt en verkocht.
- Terugkoelen binnen 5 uur onder de 7°C (kritisch proces)
- Registreer terugkoelen



Schoonmaken & afwassen

- Werk volgens het schoonmaakplan (desinfecteer)
- Teken af als iets schoongemaakt is!
- Droog na als er spullen nat uit de vaatwasser komen
- Houd schoon en vuil uit elkaar!



Ongedierte en afval

- Ruim uitwerpselen direct op (begin werkdag)
- Maak melding-schakel een professional in!
- Geen overvolle bakken



Voedselveiligheid geborgd!