

Temperatuur Registratie Gerechten | Temperature Registration of Dishes

Opslaan van goederen:

- 7°C of kouder: gekoelde producten, dranken
- 4°C of kouder: pluimvee
- 3°C of kouder: orgaanvlees
- 18°C of kouder: diepvries producten, consumptie-ijs

(Voor)bereiden van gerechten:

- Verse/rauwe gerechten bewaren bij 7°C of kouder (Kritisch proces!)
- Werkvoorraad niet langer dan 30 minuten buiten de koeling
- Verhitten van (rauwe) producten tot 75°C of warmer in de kern* (Kritisch proces!)
- Terugkoelen binnen maximaal 5 uur naar 7°C of kouder (Kritisch proces!)
- Opwarmen (regenereren) binnen 1 uur tot 60°C of warmer (Kritisch proces!)
- Opwarmen (regenereren) langer dan 1 uur: tot 75°C of warmer (Kritisch proces!)

* Uitzondering: Roségerechten zoals tonijn, zalm en tournedos hoeven niet tot 75°C in de kern te worden verhit.

Registreren temperatuur bereiden en presenteren van gerechten: Verplicht vanuit de Hygiëncode: Minimaal 1 keer per week meten en registreren

Storing of Goods:

- 7°C or colder: chilled products, beverages
- 4°C or colder: poultry
- 3°C or colder: organ meats
- 18°C or colder: frozen products, ice cream

Preparing Dishes:

- Store fresh/raw dishes at 7°C or colder (Critical process!)
- Keep working stock outside the refrigeration for no longer than 30 minutes
- Heat (raw) products to 75°C or hotter in the core* (Critical process!)
- Cool down within a maximum of 5 hours to 7°C or colder (Critical process!)
- Reheat (regenerate) within 1 hour to 60°C or hotter (Critical process!)
- Reheating (regenerating) for more than 1 hour: to 75°C or hotter (Critical process!)

* Exception: Pink dishes such as tuna, salmon, and tournedos do not need to be heated to 75°C in the core.

Recording temperature during the preparation and presentation of dishes: Mandatory according to the Hygiene Code: Measure and record at least once a week.

Datum:

Date:

Productgroep:

Product group:

Omschrijving:

Description:

Temperatuur bereiding:

Cooking temperature:

Temperatuur uitgifte:

Serving temperature:

Actie:

Action:

.....

.....

Ingevuld door:

Filled in by: