**Weekformulier hygiëne jaar** **weeknummer**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ontvangst** | **Datum controle** | **Product** | **Kerntemperatuur** | **Verpakking heel** | **THT-datum juist** | **Paraaf** | **Genomen actie bij afwijkingen** |
| Zuiveltussen 0° en 7°C  |  |  |  | * ja
* nee
 | * ja
* nee
 |  |  |
| Vlees/vleeswarentussen 0° en 7°C  |  |  |  | * ja
* nee
 | * ja
* nee
 |  |  |
| Gesneden AGFtussen 0° en 7°C  |  |  |  | * ja
* nee
 | * ja
* nee
 |  |  |
| Kip, wild, gevogeltetussen 0° en 4°C  |  |  |  | * ja
* nee
 | * ja
* nee
 |  |  |
| Vis, schaal-, schelp- en weekdierentussen 0° en 7°C  |  |  |  | * ja
* nee
 | * ja
* nee
 |  |  |
| Diepvriesproductenmax. -15°Cbij voorkeur -18°C |  |  |  | * ja
* nee
 | * ja
* nee
 |  |  |

Dit formulier 1 x per week invullen.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Opslag** | **Datum controle** | **Temperatuur** | **Producten afgedekt** | **Opgeslagen vlgs. FIFO** | **Paraaf** | **Genomen actie bij afwijkingen** |
| Koelkast/koelcel 1 lager dan 7°C  |  |  | * ja
* nee
 | * ja
* nee
 |  |  |
| Koelkast/koelcel 2 lager dan 7°C  |  |  | * ja
* nee
 | * ja
* nee
 |  |  |
| Diepvries/Vriescel 1 lager dan -18°C  |  |  | * ja
* nee
 | * ja
* nee
 |  |  |
| Diepvries/Vriescel 2 lager dan -18°C  |  |  | * ja
* nee
 | * ja
* nee
 |  |  |
| Magazijn  |  |  | * ja
* nee
 | * ja
* nee
 |  |  |

Als u meer koel- of vrieseenheden heeft kunt u een extra rij in deze tabel toevoegen

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Reiniging en desinfectie** | **Datum controle** | **Schoonmaak uitgevoerd volgens schoonmaakplan** | **Paraaf** | **Genomen actie bij afwijkingen** |
| Keuken |  | * ja
* nee
 |  |  |
| Afwaskeuken  |  | * ja
* nee
 |  |  |
| Bar |  | * ja
* nee
 |  |  |
| Restaurant |  | * ja
* nee
 |  |  |
|  |  | * ja
* nee
 |  |  |
|  |  | * ja
* nee
 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Bereiden, terugkoelen, presenteren** | **Datum controle** | **Product** | **Totale duur** | **Paraaf** | **Genomen actie bij afwijkingen** |
| Op einde verhitten hoger dan 75°C  |  |  |  |  |  |
| Op einde regenere-ren 60°C of hoger |  |  |  uur |  |  |
| Op einde terugkoelen binnen 5 u naar 7°C  |  |  |  uur |  |  |
| Gekoeld presenteren lager dan 7°C  |  |  |  |  |  |
| Verwarmd presen-teren hoger dan 60°C  |  |  |  |  |  |
| pH-meting |  |  |  |  |  |