**WEEKFORMULIER HACCP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Locatie:**  | **Jaar en weeknummer:** |

|  |
| --- |
| **Ontvangstcontrole** wekelijks iedere leverancier controleren en registreren |
| **Datum controle** | **Naam leverancier** | **Product** | **Verpakking en kwaliteit****(V/O)** | **Temperatuur****(gemeten waarde)** | **THT datum****(V/O)**  | **Paraaf** | **Genomen actie bij afwijking** |
|  |  |  |  | ⁰C |  |  |  |
|  |  |  |  | ⁰C |  |  |  |
|  |  |  |  | ⁰C |  |  |  |
| **Temperatuur & Opslagcontrole** wekelijks controleren en registreren |
| Datum**Controle**  | **Opslag** | **Producten** **afgedekt****(V/O)**  | **Temperatuur****(gemeten waarde)** | **FIFO & THT producten** **(V/O)** | **Paraaf** | **Genomen actie bij afwijking** |
|  | Koelcel ( max.7°C) |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Vriescel ( min. –18°C) |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Koelkast 1 (max. 7°C) |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Koelkast 2 (max. 7°C) |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Koelkast 3 (max. 7°C) |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Vrieskist 1 (min. –18°C) |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Vrieskist 2 (min. –18°C) |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Saladiëre (max. 7°C) |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Vitrine 1 (max. 7°C) |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Vitrine 2 (max. 7°C) |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Bain-marie 1 (min. 60°C) |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Bain-marie 2 (min. 60°C) |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Soft-ijs machine |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Slagroommachine (max 7°C) |  | ⁰C |  |  |  |
|  | Friteuse (max. 175°) |  | ⁰C |  |  |  |
| **Bereiden en terugkoelen producten** wekelijks controleren en registreren |
| Datum**controle** | Proces | Product | **Temperatuur / minuten** | Paraaf | Genomen actie bij afwijkingen |
|  | Verhitten (rauw) product (kern minimaal 75°C) |  | °C |  |  |  |
|  | Opwarmen gaar product (minimaal 60°C binnen 60 min.) |  | °C | \_\_ min. |  |  |
|  | Terugkoelen (binnen 2 uur naar minimaal 20°C) |  | °C | \_\_ min. |  |  |
|  | Terugkoelen (binnen 5 uur naar maximaal 7°C) |  | °C | \_\_ min. |  |  |
| **Reiniging en desinfectie volgens schoonmaakplan** dagelijks controleren en wekelijks registreren |
| Datum controle | Ruimte | Uitgevoerd volgens schoonmaakplan controleer dosering, methode en inwerktijd van de schoonmaakmiddelen | Paraaf | Genomen actie bij afwijkingen |
|  | Bereidingsruimte |  |  |  |
|  | Counterbuffet |  |  |  |
|  | Opslagruimte |  |  |  |
|  | Softijs/Milkshakeapparaat |  |  |  |

**Verbeteracties HACCP verantwoordelijke**

(Noteer hieronder)