**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)