**REGISTRATIE WARME EN KOUDE PRESENTATIE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Locatie:**  | **Jaar en weeknummer:** |
| Serveertemperatuur dagelijks controleren en minimaal een keer per week registreren |
| **Datum controle** | **Warm product**(noteer naam) | **Temperatuur**(gemeten waarde) | **Norm** | **Paraaf** | **Genomen actie bij afwijking** |
|  |  |  | Min. 60°C |  |  |
|  |  |  | Min. 60°C |  |  |
|  |  |  | Min. 60°C |  |  |
|  |  |  | Min. 60°C |  |  |
|  |  |  | Min. 60°C |  |  |
|  |  |  | Min. 60°C |  |  |
|  |  |  | Min. 60°C |  |  |
|  |  |  | Min. 60°C |  |  |
|  |  |  | Min. 60°C |  |  |
| **Datum controle** | **Koud product**(noteer naam) | **Temperatuur**(gemeten waarde) | **Norm** | **Paraaf** | **Genomen actie bij afwijking** |
|  |  |  | Max. 7°C |  |  |
|  |  |  | Max. 7°C |  |  |
|  |  |  | Max. 7°C |  |  |
|  |  |  | Max. 7°C |  |  |
|  |  |  | Max. 7°C |  |  |
|  |  |  | Max. 7°C |  |  |
|  |  |  | Max. 7°C |  |  |
|  |  |  | Max. 7°C |  |  |
|  |  |  | Max. 7°C |  |  |

**Verbeteracties HACCP verantwoordelijke:**

(Noteer hieronder)