

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)