



Log- en instructieboek voor sportkantines

NOC*NSF

LEESINSTRUCTIE

Almere, 05 juli 2016

Geachte mevrouw / mijnheer,

NOC*NSF Log- en instructieboek voor sportkantines

Dit document is gebaseerd op de Hygiëncode voor de Horeca versie 2016 en is speciaal samengesteld voor NOC*NSF. Graag vragen wij uw aandacht voor het volgende.

Dit logboek bevat de benodigde instructies en registratieformulieren welke gebruikt dienen te worden voor de uitvoering van de controles.

Wij adviseren u als volgt te handelen bij het invoeren van de vernieuwde systematiek.

- A. Lees aandachtig het nieuwe instructie- en logboek door.
- B. Zorg voor aanwezigheid van een gekalibreerde thermometer en desinfectie doekjes om thermometer te desinfecteren.
- C. Maak voldoende kopieën van de registratielijsten in het bijgevoegde logboek.
- D. Voer de metingen uit welke verwoord staan in het instructie logboek
- E. Zorg ervoor dat de weeklijsten zichtbaar in de keuken aanwezig zijn doormiddel van bijvoorbeeld een klembord per registratielijst.
- F. De lijsten zijn zodanig ontwikkeld dat ze als weeklijst gezien kunnen worden, behalve borging ongekoeld presenteren, de buffetcontrolelijst en de lijst controle thermometer.
- G. Parafeer de ingevulde lijsten af en vermeldt afwijking(en) c.q. uitgevoerde corrigerende maatregelen.
- H. Archiveer de lijsten per week in het logboek achter de juiste tabbladen.
- I. Zorg voor een eenvoudige bereikbaarheid en aanwezigheid van zowel werkinstructies, afspraken, dit Instructie- / logboek en de ingevulde checklisten.
- J. Zorg voor een overzicht van de door u goedgekeurde leveranciers en de inkoopafspraken die u heeft gemaakt met de leveranciers. (N.v.t. bij levering door groothandel)
- K. In de werkinstructie meet en registratiepunten en frequentie (0.8) staat in één oogopslag alle controles en registraties die uitgevoerd moeten worden om te voldoen aan de hygiëncode voor de Horeca 2016.
- L. De inrichtingseisen voor bereidingsruimten, conform EU verordening 852/2004, kunt u inzien op de website van Bureau de Wit www.bureaudewit.nl.

Namens Bureau de Wit veel succes bij het invoeren van deze werkwijze.



NOC*NSF

Datum aanmaak
18 april 2016

WERKINSTRUCTIE ONTVANGST

- Controleer alle leveranciers minimaal 1x per week en vermeld dit op registratielijst ingangscntrole. Controleer en registreer direct bij ontvangst:
 - Of de levering overeenkomt met de bestelling
 - De temperatuur
 - De THT-datum
 - De verpakking
 - De etikettering en sensorische kwaliteit

- De temperatuur acceptatiecriteria zijn:

Producten	Norm	Tolerantie
Zuivel	0 - 7°C	≤ 7°C
Voorbewerkte producten	0 - 7°C	≤ 7°C
Diepvriesproducten	≤ -18°C	- 15°C
Consumptie-ijs	≤ -18°C	- 15°C
DKW & conserven	0 - 20°C	≤ 25°C
Vis en gevogelte	0 - 4°C	≤ 7°C
Vlees	0 - 7°C	≤ 7°C
AGF bewerkt	0 - 7°C	≤ 7°C

- Verpakkingen en/of fusten mogen hun beschermende functie niet verliezen.
- Controleer en registreer de visuele versheid (consistentie, geur en kleur) van het aangeleverde product.
- Stuur aangeleverde producten terug als ze niet aan de acceptatiecriteria voldoen.
- Sla de producten direct op na acceptatie van de levering en houdt de koelketen zolang mogelijk gesloten indien van toepassing.
- Hanteer bij de opslag van goederen het FIFO-principe. Producten die het eerst zijn binnengekomen worden ook het eerst gebruikt. Sla geleverde voorraden daarom op achter de reeds aanwezige voorraden. Bij grotere voorraden kunt u gebruik maken van een systeem waarbij u roulerend opslaat, zodat u bestaande opslag niet steeds hoeft te verplaatsen.
- FIFO is van toepassing op geleverde grondstoffen, halffabricaten en op zelf bereide producten.
- Voorzie zelf bereide producten en halffabricaten voor opslag van een duidelijke codering. Bij halffabricaten geldt de productiedatum. Bij eindproducten geldt de THT datum.
- Bij FIFO geldt de THT-datum op de verpakking. Codeer de verpakkingen met de datum van levering. Gebruik eerst de producten met de kortste houdbaarheidsdatum, ook al zijn deze later geleverd.

NB: Er dient een overzicht aanwezig te zijn van de door uw organisatie goedgekeurde leveranciers. Afspraken voor specifieke producten zoals leveringen buiten openingstijden, bederfelijke waren geleverd door ambachtelijke bedrijven (boeren zuivel, salades van de groenteman etc.) dienen aanwezig te zijn. Gebruik hiervoor de leveranciersquestionnaire.



NOC*NSF

Datum aanmaak
18 april 2016

WERKINSTRUCTIE OPSLAG

Opslagbeheer

- De verantwoordelijke voor de opslag voorkomt dat de houdbaarheidstermijnen worden overschreden.
- Controleer regelmatig de houdbaarheidsdata op de verpakkingen.
- Verwijder producten waarvan de houdbaarheidsdatum is overschreden.

Bewaren van voedsel

- Let op de THT-code en de opslagvoorwaarden zoals ze zijn aangegeven op de verpakking.
- Bewaar de producten volgens de op de verpakking aangegeven richtlijnen.

Gekoelde opslag

- Indien u gebruik maakt van een temperatuurlogsysteem, hoeft u niet meer handmatig te meten mits alle voelers jaarlijks gekalibreerd worden en het systeem een alarm geeft bij overschrijdingen van de norm. Tevens dient er een logboek bijgehouden te worden waar de acties bij afwijkingen in beschreven staan.
- Bewaar bederfelijke producten bij een temperatuur van $\leq 7^{\circ}\text{C}$ of bij een lagere temperatuur als de leverancier dat voorschrijft.
- Plaats in een koelcel grondstoffen en producten vrij van de vloer en de wanden.
- Sla grondstoffen, halffabricaten en eindproducten gescheiden op om kruisbesmetting te voorkomen. Plaats in de koeling rauwe grondstoffen onderin en (voor)bewerkte grondstoffen bovenin.
- Dek de producten volledig af en zorg voor afdoende codering van het product.
- Registreer dagelijks de temperatuur van de koelingen.
- Reinig de koelkast regelmatig.



Diepvries opslag

- Bewaar diepgevroren producten bij een temperatuur van $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
- Plaats in een vriescel grondstoffen en producten vrij van de vloer en de wanden.
- Voorzie producten van een inslag datum
- Voorkom vriesbrand door producten luchtdicht afgesloten te houden.
- Plaats in een vriescel of –kist alleen producten warmer dan -18°C wanneer deze geschikt is voor invriezen (capaciteit).
- Registreer de temperaturen van de vriezers dagelijks.
- Ontdooi de vriescel regelmatig.

Droge kruidenierswaren

- Sla droge kruidenierswaren (DKW's) op in een goed geventileerde, droge ruimte bij kamertemperatuur.
- Bescherm de producten tegen vorst en extreme warmte.
- Plaats de producten vrij van de vloer.
- Sla gevaarlijke stoffen (reinigings- en desinfectiemiddelen) niet samen met DKW's op. Sla deze op in een aparte afsluitbare ruimte.



NOC*NSF

Datum aanmaak
18 april 2016

WERKINSTRUCTIE HYGIËNE

Hygiënisch werken

- U bent persoonlijk verantwoordelijk voor de hygiëne op de werkplek.
- Op de werkplek(ken) mag niet worden gegeten en/of gerookt.
- Voor aanvang van de werkzaamheden moet de werkplek schoon zijn.
- Tijdens de werkzaamheden moet de werkplek ordelijk blijven.
- Wanneer ongewenste vervuiling optreedt, moeten de werkzaamheden worden onderbroken en de werkplek worden gereinigd.
- U dient met schone gereedschappen en materialen te werken.
- Bij iedere werkonderbreking moeten de kleine handgereedschappen gereinigd worden.
- In de werkruimte zijn alleen de grondstoffen aanwezig die direct verwerkt worden.
- Verwerkte producten worden direct opgeslagen in de juiste opslagruimte.
- In de pauzes mogen geen grondstoffen en verwerkte producten in de werkruimten blijven staan.
- Nog te bewerken grondstoffen mogen niet in contact komen met bewerkte producten.
- Bij de verwerking en opslag van de grondstof moet altijd het FIFO-principe worden gehanteerd.
- Producten mogen niet direct op de grond opgeslagen worden.

Inrichting

- Wanden, vloeren, plafonds en constructies dienen vervaardigd te zijn uit duurzaam materiaal, niet toxisch, waterafstotend en zijn goed reinigbaar. (en onbeschadigd).
- Toiletten welke aan de bereidingsplaatsen grenzen, dienen te zijn voorzien van stromend warm en koud water en een voorportaal (of dubbele deur).
- Handenwasvoorzieningen dienen minimaal uitgerust te zijn met (desinfecterende-) handzeep, koud en warm stromend water en hand droogpapier. Handdesinfectie is een aanbeveling.
- Voor overige inrichtingseisen kunt u onze website raadplegen www.bureaudewit.nl of vraag het uw adviseur.



NOC*NSF

Datum aanmaak
18 april 2016

WERKINSTRUCTIE HYGIËNE

Persoonlijke hygiëne

Houd bij het werken in de keuken en bijbehorende afdelingen de volgende hygiëne regels in acht.

- Draag juiste beschermende kleding en schoeisel.
- Trek dagelijks schone kleding aan.
- Draag lang haar in een staart en bind het haar op.
- Draag geen make-up.
- Draag geen sieraden en polshorloges tijdens de productie.
- Houd nagels kort en niet gelakt.
- Geen medicijnen in de bereidingsruimte meenemen.
- Niet roken in productieruimte.
- Houdt een juiste scheiding aan tussen privé- en werkkleding.
- Was de handen na verandering van werkzaamheden, na toilet bezoek, na hoesten en niezen en na pauzes met zeep en desinfecteer de handen na het wassen en drogen.
- Droog de handen met papier of handdoekrol voor éénmalig gebruik.
- Dek wondjes af met een waterafstotende pleister en draag daarover een disposable handschoen. Verwissel pleister (verband) en handschoen regelmatig.
- Consulteer een arts bij geïnfecteerde wondjes en bij aanhoudende gezondheidsklachten die een gevaar voor de voedselveiligheid met zich kunnen meebrengen (bijv. diarree, braken).
- Meld altijd ziekte, diarree, misselijkheid en buikklachten bij je leidinggevende! / verantwoordelijke. Personeel met diarree mogen niet aanwezig zijn in de keuken!



NOC*NSF

Datum aanmaak
18 april 2016

WERKINSTRUCTIE HYGIËNE

Het voorkomen van kruisbesmetting

- Voorkom kruisbesmetting door een juiste persoonlijke hygiëne.
- Meng geen oude grondstoffen met nieuwe grondstoffen.
- Dek producten bij opslag altijd af.
- Gebruik altijd schone bakken, sledes, gastronoombakken bij de opslag van producten.
- Plaats in de koelingen rauwe producten onderin en gegaarde producten bovenin.
- Draag zorg voor een correcte scheiding in de koelingen, vriezers, stellingen en schappen.
- Maak gebruik van gecodeerde snijplanken. Gebruik snijplanken voor diverse grondstoffen. Bijvoorbeeld rood voor vlees, groen voor groente, blauw voor vis enz.
- Draag zorg voor scheiding bij het gebruik van snijplanken bij rauwe en bereide producten.
- Gebruik alleen gereinigde en gedesinfecteerde materialen bij de bereiding.
- Reinig en desinfecteer direct na gebruik de materialen.
- Verwerk producten zo min mogelijk met de hand. Let op bij het gebruik van handschoentjes, verwissel deze na elke verandering van de werkzaamheden.
- Houd ramen en deuren bij voorkeur gesloten.
- Was de handen regelmatig, in ieder geval na:
 - Toilet bezoek
 - Verandering van werkzaamheden
 - Hoesten, snuiten enz.
 - Verwerken van afval
 - Na verzorging van wondjes



NOC*NSF

Datum aanmaak
18 april 2016

WERKINSTRUCTIE REINIGING & DESINFECTIE

REINIGEN EN DESINFECTIE

- Werk conform een locatie specifiek schoonmaakplan. In dit plan staat vastgelegd welk object, met welke frequentie moet worden gereinigd en of gedesinfecteerd.
- Controleer dagelijks op de uitgevoerde schoonmaakwerkzaamheden en noteer het resultaat.
- Wanneer er bij opstart blijkt dat er niet juist is schoongemaakt, eerst de situatie herstellen en melden aan de leidinggevende.
- Gebruik alleen desinfectiemiddelen welke een toelatingsnummer dragen (N....).
- Lees altijd voor gebruik het etiket in verband met de inwerktijd, dosering, toepassing en veiligheid.
- Sla reiniging- en desinfectiemiddelen op in aparte opslagplaats. Alleen werkvoorraad mag in de keuken aanwezig zijn mits strikt gescheiden van de bereidingsplaatsen en voeding.
- Houd materialen goed schoon en hang vegers, bezems en trekkers bij voorkeur na gebruik op.

AFWASSEN

- Voldoe aan de werkinstructies persoonlijke hygiëne, hygiënisch werken en voorkomen van kruisbesmetting.
- Controleer eerst of de machine schoon is.
- Controleer de temperatuur van het waswater in de machine.
- Draag er zorg voor dat de vuile vaat juist gesorteerd wordt.
- Controleer of de schone vaat schoon en droog uit de machine komt.
- Laat regelmatig de afstelling van de machine en het zeep doseersysteem controleren door een erkend onderhoudsbedrijf.
- Voorkom dat schone vaat door condens in de spoelkeuken wordt bevuild.
- Houdt een goede scheiding aan tussen vuile en schone vaat.
- Reinig ook minimaal wekelijks de vaatwasser zelf.



NOC*NSF

Datum aanmaak
18 april 2016

WERKINSTRUCTIE PLAAGDIERPREVENTIE

WERKINSTRUCTIE PLAAGDIERPREVENTIE

- Zorg er voor dat ongedierte zo veel mogelijk wordt geweerd;
 - maak gebruik van horren voor ramen en deuren naar buiten
 - dicht gaten, naden en kieren om te voorkomen dat bijvoorbeeld muizen het pand kunnen betreden
 - verwijder struiken en hoge grassen welke direct tegen het pand staan
 - zorg voor een schone werkomgeving
 - verwijder afval tijdig en sla dit op in gesloten afvalvoorzieningen
 - emballage niet in de bereidingsruimten opslaan.
 - Controleer bij binnenkomst goederen altijd op eventuele sporen van ongedierte

- Controleer bij opstart van werkzaamheden of de locatie vrij is van sporen van ongedierte. Verwijder deze sporen consequent!
- Bij een plaag / veel last van ongedierte altijd een gecertificeerde ongediertebestrijder inschakelen.
- U mag zelf geen gif plaatsen om muizen te bestrijden. Alleen een klapval is toegestaan.
- Lijmplaten zijn verboden om te gebruiken.
- Producten welke zijn aangetast door ongedierte, direct weggooien.
- Een elektrocutie vliegenlamp is niet toegestaan in ruimten waar voeding wordt bereid.
- Bij twijfel altijd een ongediertebestrijder raadplegen. Bureau de Wit kan u hierbij ook prima van dienst zijn.



NOC*NSF

Datum aanmaak
18 april 2016

WERKINSTRUCTIE ONGEKOELD PRESENTEREN

Indien koeling behoevende / bederfelijke producten niet gekoeld kunnen worden, mag u producten gelimiteerd ongekoeld presenteren. De maximale tijdsduur voor de presentatie is 2 uur. Dit geldt voor alle producten welke normaal gesproken gekoeld opgeslagen / aangeboden dienen te worden. Er zijn een tweetal uitzonderingen op deze 2 uurstermijn.

Voor pannenkoek- / poffertjesbeslag geldt maximaal 1 uur en voor sushirijst geldt maximaal 6 uren presenteren / bewaren.

Voorwaarden:

- Dek producten zo veel mogelijk af om besmetting van buiten te voorkomen.
- Plaats de producten per productgroep gescheiden op de presentatie (voorkom kruisbesmetting van product naar product)
- Houd tijdens het buffet / de presentatie toezicht om ongeregelde heden te voorkomen en op te lossen.

Er kan worden gekozen voor twee manieren van borging:

- a. **Kleurcodes** voor een 2 uurs termijn
- b. Stickering / kaartjes met de **exacte bereidings- en eindtijd**

Registratie van de tijdsborging dient per buffet / presentatie en per keer vastgelegd te worden.

Uitzondering: Als de presentatie (buffet) niet langer dan 2 uur duurt en alle restanten worden weggegooid, is het bijhouden van een aparte registratie onder voorwaarden niet nodig. Wel dient voor uw gasten, uw personeel en voor de NVWA duidelijk te zijn wat de tijden zijn waarop een buffet is geopend (van – tot).

Deze uitzondering geldt niet voor het ongekoeld bewaren van pannenkoek- / poffertjesbeslag.



NOC*NSF

Datum aanmaak
18 april 2016

WERKINSTRUCTIE ONGEKOELD PRESENTEREN

Werkwijze:

- Stel 1 persoon verantwoordelijk voor uitvoer van de borgingsinstructie.
- Koel de producten na behandeling of bereiding terug en bewaar deze maximaal 24 uur in een koeling waarin de temperatuur lager is dan 7 °C. Producten bestemd voor ongekoeld presenteren moeten direct uit de koeling gepresenteerd worden op het buffet.
 - a. Werken met behulp van kleurcodes
 - Werk met behulp van geplastificeerde gekleurde kaartjes welke bij de componenten kunnen worden geplaatst.

Maak gebruik van de onderstaande kleur- / tijndeling

06.00 uur - 08.00 uur	code rood (1)
08.00 uur - 10.00 uur	code groen
10.00 uur - 12.00 uur	code blauw
12.00 uur - 14.00 uur	code rood (2)
14.00 uur - 16.00 uur	code groen
16.00 uur - 18.00 uur	code blauw
18.00 uur - 20.00 uur	code rood (3)
20.00 uur - 22.00 uur	code groen
22.00 uur - 24.00 uur	code blauw

- Vul duidelijk op de borgingslijst in welke producten er worden gepresenteerd, hoeveel er zijn gemaakt en wie de voorbereiding heeft verzorgd.
- Indien een periode is verstreken, alle producten van de betreffende kleurcode weggooien en het aantal vermelden op de borgingslijst
- Na 2 uur alle producten verwijderen van buffet / uit presentatie en left overs kwalificeren als zijnde waste (afval) en registreren op registratielijst borging, maak een inschatting van de hoeveelheid (bijv. halve schaal, kwart schaal enz.).
- Alle producten die in een bepaalde kleurcode zijn gemaakt, of het nou de eerste 5 minuten of de laatste 10 minuten is geweest, dienen na verstrijken van de kleurperiode dan verwijderd te worden.



NOC*NSF

Datum aanmaak
18 april 2016

WERKINSTRUCTIE ONGEKOELD PRESENTEREN

b. Werken met behulp van stickers of kaartjes met bereidings- / en eindtijd

Deze methode kan het beste toegepast worden voor producten welke een afwijkende presentatieduur hebben (zoals pannenkoek- / poffertjesbeslag)

- Sticker de eerste charge van producten welke op buffet gaan staan vooraf met een sticker waar de charge op vermeld is sticker. De producten zijn vanaf het begin van presenteren maximaal 120 minuten geborgd. Voor pannenkoek- / poffertjesbeslag geldt maximaal 1 uur na start ongekoelde presentatie / opslag.
- Vermeld product charge op registratielijst borging
- Vermeld starttijd van borging (=starttijd buffet) op registratielijst borging
- Vermeldt maximale eindtijd van borging op registratielijst borging **(buffet= maximaal 2 uur, pannenkoek- / poffertjesbeslag maximaal 1 uur).**
- Na het verstrijken van de maximale presentatieduur de producten verwijderen van buffet en left overs kwalificeren als zijnde afval en registreren op registratielijst borging, maak een inschatting van de hoeveelheid (bijv. halve schaal, kwart schaal enz.).

Algemeen:

- Vermeld op de borgingslijst duidelijk de reden van beëindiging presentatie.
- De borgingslijst dient volledig ingevuld te worden, namen en parafen zijn vereist.
- Indien aanvulling plaats vindt op dezelfde schaal, plateau, blijft de borgingstijd van de schaal gelden.
- Indien er nieuwe producten worden gepresenteerd, de zelfde werkwijze herhalen en het chargenummer met één verhogen.
- Registreer, indien van toepassing, dagelijks de ongekoelde producten op de verschillende buffetten, locaties en bereidingsplaatsen. Vul de registratielijsten geheel in.
- Bij geconstateerde afwijkingen moet het assortiment worden aangepast, de presentatieduur verkort worden of de gehele werkwijze opnieuw geverifieerd worden.

NOC*NSF

Datum aanmaak
18 april 2016

WERKINSTRUCTIE CONTROLE EN REGISTRATIE

Minimale Meet & registratie punten en frequenties

De volgende registratie formulieren gelden:

- Ingangscontrole
- Opslag controle
- Bereiding, uitgifte en presentatie controle
- Bijzondere processen
- Schoonmaak rooster
- Periodieke hygiëne check

Alle lijsten zijn zogenaamde weeklijsten, dus per week dienen de lijsten conform de frequentie ingevuld te worden. De frequentie van meten en registreren inclusief de normstelling staan vermeld op het formulier. De lijsten dienen compleet ingevuld te worden, na het verloop van de week dienen de ingevulde lijsten afgetekend te worden door de eindverantwoordelijke van de vestiging. Deze draagt tevens zorg voor een correcte archivering. Wanneer normen niet worden gehaald of worden overschreden, dient er een corrigerende maatregel te worden uitgevoerd. De maatregel dient vastgelegd te worden. Wanneer er onduidelijkheden zijn over de normstelling of te nemen maatregel, neem dan contact op met Bureau de Wit (036-5367420). Indien er zich afwijkingen voordoen bij afgeleverde grondstoffen, opslag controle, bereiding, klachten ten aanzien van verstrekte voeding (vermeende voedselvergiftiging c.q. infectie) en of technische tekortkomingen dient te allen tijde de leverancier op de hoogte te worden gebracht door middel van telefoon of fax / mail.

Minimale Meet & registratie punten en frequenties

Ingangscontrole:

1. Minimaal wekelijks alle leveranciers 1x steekproefsgewijs controleren conform checklist ingangscontrole. Het doel is om alle productgroepen (vis, zuivel, vlees, gesneden groenten & fruit) met regelmaat te controleren.

Opslagcontrole:

2. Minimaal dagelijks alle koelingen / vriezers (cellen, kasten, buffetten, saladiëres, ijsconservator(en) controleren op temperatuur en registeren. Maak hierbij gebruik van de checklist opslag.
Controleer tevens FiFo (First In First Out), afgesloten opslag van alle producten, codering van aangebroken en / of zelfverpakte producten, juiste indeling van opslagruimten nl. vrij van vloer, juiste scheiding in productgroepen dus vis bij vis, vlees bij vlees enz. enz., controleer ook de scheiding tussen rauwe en bereide producten. Als advies plaats rauwe (vuilere) producten onderin en bereide (schone / consumptie) c.q. gereede producten bovenin.



NOC*NSF

Datum aanmaak
18 april 2016

WERKINSTRUCTIE CONTROLE EN REGISTRATIE

Bereiden:

3. Voer conform frequentie de metingen uit welke op het registratieformulier bereiden staan uit.

ALGEMEEN: wanneer een proces niet van toepassing is, dit aangeven op de controlelijst.

Dus minimaal 1x per week een verhit component bijvoorbeeld afgebakken product, gefrituurd product, een product wat een minimale kerntemperatuur van 75°C dient te halen zoals soepen, sausen, kipproducten, groenten enz. enz. Houdt als minimale temperatuur een norm aan van >75°C tijdens het bereiden. Voor serveren presenteren is de norm minimaal 60°C. Meet deze producten net voor het "doorgeven".

Minimaal 1x per week frituurvet temperatuur maximaal 175°C.

Minimaal 1x per week controle en registratie van terugkoel proces. Dit houdt in een product welke teruggekoeld dient te worden (bijv. soepen, sausen, spareribs, pinda saus e.d.) na het bereiken van de juiste kerntemperatuur (minimaal 75°C) na 2 uur meten (norm <20°C) en na 5 uur meten (norm <7°C). Schrijf op de registratielijst naam product en de gemeten temperaturen direct na bereiden, na 2 uur en na 5 uur. Voor producten die al een verhittingsproces hebben ondergaan geldt de norm van >60°C.

Koel producten af in een schone slede, plateau o.i.d. in kleine lagen. Laat de eerste warmte vervliegen en plaats de producten vervolgens in de koelcel.

Meet minimaal wekelijks de temperatuur van producten in Bain-marie / hotpot en product tijdens uitgifte (norm >60°C). Voor koude producten geldt maximaal 7°C bij uitgifte.

Buffetpresentatie: Wekelijks dient u minimaal 2 maal een warm en koud component te meten en te registreren. Leg uw bevindingen vast op de buffetlijst. Norm: warm product norm minimaal 60°C, koud product geldt maximaal 7°C.

4. Bijzondere Processen:

Wanneer u gebruik maakt van processen welke niet in dit instructieboekje staan, adviseren wij u de hygiëncode Horeca aan te schaffen (versie 2016). U kunt dit doen via de website van KHN www.khn.nl/hygiencode



NOC*NSF

Datum aanmaak
18 april 2016

WERKINSTRUCTIE CONTROLE EN REGISTRATIE

Schoonmaak rooster:

5. Het schoonmaakrooster hoeft niet verplicht afgetekend te worden (wel een prima hulpmiddel), wel dient er voor zorggedragen te worden dat het schema overeenkomt met de voorzieningen op locatie. Verificatie van uitgevoerde reiniging en desinfectie werkzaamheden dient dagelijks door het management plaats te vinden. Aantoonbare verificatie vindt plaats op checklist “
Periodieke hygiëne check welke maandelijks uitgevoerd dient te worden.

Periodieke hygiëne check:

6. Deze checklist dient maandelijks door de eindverantwoordelijke of diens vervanger te worden uitgevoerd. Het doel van deze checklist is om te controleren of de uitgevoerde metingen en registraties correct zijn uitgevoerd. Tevens wordt het document gebruikt ter verificatie van schoonmaak (intern/extern) werkzaamheden en aantoonbare procesbeheersing op het gebied van hygiëne en HACCP. Na het uitvoeren van deze checklist dienen de weeklijsten te worden gearchiveerd in deze map achter het juiste tabblad.



Registraties HACCP

NOC*NSF





Datum aanmaak 18 april 2016	REGISTRATIE LEVERANCIER QUESTIONNAIRE
--------------------------------	---------------------------------------

Geachte leverancier,

Wij verzoeken u de gevraagde onderdelen zo volledig mogelijk invullen.

Naam leverancier: Adresgegevens: Telefoon: Fax: e-mail: Website:	<ul style="list-style-type: none">
Hanteert u een kwaliteitssysteem? Zo ja welke?	JA / NEE*
Is uw systeem gecertificeerd?	JA / NEE* (indien ja, eenmalig kopie meezenden) EG nr:
Basis Kwaliteitseisen	<p>Niet-onderbroken koelketen. Gekoelde producten tussen 2-3 °C tot maximaal 7 °C. Diepvriesproducten ≤ -18 °C tot maximaal -15 °C. Voorverpakt product is voorzien van THT en/of productiedatum / etiket De verpakking dient schoon, onbeschadigd en droog te zijn en mag geen sporen van ongedierte vertonen. De goederen dienen onder hygiënische omstandigheden getransporteerd en aangeleverd te worden. De chauffeur dient er verzorgd uit te zien en schone kleding te dragen.</p>
Leverancier verklaart te voldoen aan de eisen die Wettelijk worden gesteld zoals vermeld in Verordening EG 852 / 2004 en de Warenwet.	JA / NEE
Specifieke afspraak / afspraken:	

Naam contactpersoon	
Telefoon:	
e-mail:	
Handtekening:	Datum:



Datum aanmaak
18 april 2016

REGISTRATIE INGANGSCONTROLE

Betreft Week:		V - Vers C = Conserven / droge waren D = diepvries	Soort * V, C, D	Temp (°C)	G / F			Paraaf
Datum	Leverancier				Product	verpakking	THT	
OPMERKINGEN:								

Invulrequentie, alle leveranciers minimaal 1 maal per week.



Datum aanmaak
18 april 2016

REGISTRATIE TEMPERATUREN

Weeknummer: Koel/Vriesruimte	Temperatuur op (°C)							Norm	Paraaf
	MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO		
Koelcel:								Max. 7°C	
Koelcel:								Max. 7°C	
Vriezer:								≤ -18°C	
Vriezer:								≤ -18°C	
Vriezer ijs								≤ -18°C	
Koelwerkbank								Max. 7°C	
Koelwerkbank								Max. 7°C	
Koelwerkbank								Max. 7°C	
Saladiere								Max. 7°C	
Saladiere								Max. 7°C	
THT, FiFo, juiste scheiding								Zie instr.	
Afgedekt, codering								Zie instr.	
Juiste reiniging en desinfectie								Zie schema	
Vaatwasser wastemperatuur (display)								> 60°C	
Naspoeltemperatuur (display)								> 80°C	
* zelf aanpassen naar wens									
	Opmerkingen / corrigerende maatregelen								

Invulfrequentie: dagelijks aflezen van display en **wekelijks** meten met een gekalibreerde thermometer en aftekenen. Dagelijkse beoordeling van THT, FiFo en uitvoer van schoonmaak



Datum aanmaak 18 april 2016	REGISTRATIE BEREIDEN / SERVEREN
--------------------------------	---------------------------------

Weeknr: _____

Terugkoelen Product: Niet van toepassing

Datum	Tijd	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
	Begin _____ uur		$\geq 75^{\circ}\text{C}$		
	Na 2 uur (richtwaarde)		$\leq 20^{\circ}\text{C}$		
	Na 5 uur (wetgeving)		$\leq 7^{\circ}\text{C}$		

Invulfrequentie: 1 maal per week

Kerntemperatuur gegaard component Niet van toepassing

Datum	Product	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
			$\geq 75^{\circ}\text{C}$		
			$\geq 75^{\circ}\text{C}$		

Invulfrequentie: 1 maal per week

Kerntemperatuur geregenereerd component Niet van toepassing

Datum	Product	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
			$\geq 60^{\circ}\text{C}$		
Regeneer tijd		_____ Min		Norm binnen < 60 minuten	

Invulfrequentie: 1 maal per week

Kerntemperatuur product in warmhoudvoorziening Niet van toepassing

Datum	Product	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
			$\geq 60^{\circ}\text{C}$		

Invulfrequentie: 1 maal per week

Frituur Niet van toepassing

Frituur	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
		$\leq 175^{\circ}\text{C}$		
		$\leq 175^{\circ}\text{C}$		

Invulfrequentie: 1 maal per week elke frituur .

Serveertemperatuur product warm en koud Niet van toepassing

Datum	Product	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
	Warm:		$\geq 60^{\circ}\text{C}$		
	Koud:		$\leq 7^{\circ}\text{C}$		

Invulfrequentie: 1 maal per week



Datum aanmaak
18 april 2016

REGISTRATIE BEREIDEN / SERVEREN

Weeknr: _____

Kerntemperatuur warm component op buffet

Niet van toepassing

Datum	Product	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
			$\geq 60^{\circ}\text{C}$		
			$\geq 60^{\circ}\text{C}$		

koude producten op buffet (buiten 2-uursborging)

Niet van toepassing

Datum	Product	Temp.	Norm	Corrigerende maatregel	Paraaf
			$\leq 7^{\circ}\text{C}$		
			$\leq 7^{\circ}\text{C}$		

Invulfrequentie: 2 metingen per week vastleggen



Datum aanmaak
18 april 2016

REGISTRATIE SCHOONMAAKROOSTER

Object	Methode		Frequentie	Week:						
	Reinigen	Desinfecteren		Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
Vriezers	X		½							
Verdampers	X		M							
Magazijnstellingen	X		M							
Schappen / stellingen	X		M							
Koelingen	X	X	W							
Frituren	X		W							
Afzuiging (incl. roosters)	X		W							
Wanden	X		W							
Bain marie	X		W							
Saladiëre	X		D							
Grill	X		D							
Werkbanken	X	X	D							
Vloer	X	X	D							
Vaatwasser	X		D							
Afvalbakken	X	X	D							
Schoonmaakmateriaal	X	X	D							
Handcontactpunten	X	X	D							
Handenwasgelegenheid	X	X	D							
Spoelbakken	X	X	D							
Magnetron	X	X	N							
Snijgereedschap	X	X	N							
Snijplanken	X	X	N							
Keukenmachines	X	X	N							
Kleine Productie materialen	X	X	N							

Wekelijkse controle uitgevoerd door:
Wekelijks

D = Dagelijks

W =



Datum aanmaak
18 april 2016

BORGINGSLIJST ONGEKOELDE PRESENTATIE TIJDREGISTRATIE

Locatie:
Maximaal 2 uur presenteren na start presentatie
Dagborging / Beslag pannenkoeken / poffertjes
max. 1 uur

Datum:
Naam verantwoordelijke:

Naam te presenteren maaltijd component / product	Batch #	Aantal	Uit koeling / start presentatie		Naam/paraaf	Vernietiging / einde presentatie		Aantal over	Naam/paraaf
			Datum	tijdstip		Datum	tijdstip		
Temperatuur gekoeld product voor presentatie maximaal 7°C ?						Ja / Nee / Nvt			
Besmetting door gasten voldoende voorkomen?						Ja / Nee			
Tijdsborging: Reden van vernietiging indien dit eerder dan de max. bewaardduur is gebeurd: (bijvoorbeeld uiterlijk of einde buffet)									

Begin iedere dag met batch nummer 1 voor ieder soort product.



Datum aanmaak
18 april 2016

REGISTRATIELIJST PERIODIEKE HYGIENE CHECK

Weeknummer:

Registraties	Lijst aanwezig?	Wordt lijst ingevuld?	Punt(en) van verbetering
Registratielijst ontvangst ingevuld volgens frequentie			
Registratielijsten opslag ingevuld volgens frequentie			
Registratielijsten bereiden ingevuld volgens frequentie.			
Uitvoering	Instructie aanwezig?	Uitvoering?	Punt(en) van verbetering
Detectie van ongedierte, indien nodig ongediertebestrijding ingeschakeld, geen resten van bestrijdingsmiddelen aangetroffen en of sporen van vraat			
Producten in FiFo opgeslagen			
Producten afgedekt opgeslagen			
Producten juist gecodeerd			
Producten gescheiden opgeslagen			
Juiste persoonlijke hygiëne			
Bedrijfsruimten	Deugdelijk	Reinheid	Punt(en) van verbetering
Muren			
Deuren			
Vloeren			
Trappen			
Plafond			
Handenwasgelegenheid			
Werkbanken			
Sanitair			
Kleedruimte			
Koelingen			
Vriezers			



Datum aanmaak
18 april 2016

REGISTRATIELIJST TESTEN THERMOMETERS

Datum	T (°C)			Corrigerende maatregel	Paraaf
	Kokend water	Smeltend ijs	Afwijking		
Norm	≥100°C	≥0°C	+ of - 1,0 °C	Advies invulfrequentie 1 maal per 3 maanden (Wet = minimaal jaarlijks kalibreren) <i>Bij een afwijking groter dan 1,0 °C, thermometer opsturen voor kalibratie of nieuwe aanschaffen</i>	



Datum aanmaak
18 april 2016

REGISTRATIELIJST GOEDGEKEURDE LEVERANCIERS

Naam Leverancier	Leverancier van	Bijzonderheden

**Geef bij bijzonderheden ook aan of er aanvullende afspraken zijn vastgelegd.
Bij uitsluitend levering groothandel is dit document niet van toepassing.**