

Controleer dagelijks de kritische punten!

Controleer dagelijks de kritische punten zoals de visuele controle bij ontvangst, het aflezen van de temperatuur van opslagruimten, de temperatuur van warme en koude producten en het aflezen van de watertemperatuur van de afwasmachine.

Meet en registreer wekelijks de kritische punten!

Naast de dagelijkse controles moeten één keer in de week de metingen geregistreerd worden. Controleer en registreer hierbij:

- de temperatuur, houdbaarheid en verpakking van producten bij de ontvangst
- de temperatuur van de opslagruimten en de temperatuur van opgeslagen producten, evenals de correcte manier van opslag.
- de kerntemperatuur van warm bereide producten ($> 75^{\circ}\text{C}$)
- de temperatuur van frituurvet (max. 185°C , bij aardappel-producten max. 175°C) noteer ook wanneer het frituurvet/olie is ververs
- de temperatuur van koud bereide producten ($< 7^{\circ}\text{C}$) en de duur van de bereiding (maximaal 30 minuten buiten de koeling)
- de temperatuur van producten tijdens het portioneren (warme producten $> 60^{\circ}\text{C}$, koude producten $< 7^{\circ}\text{C}$)
- de temperatuur van ingekoelde producten (als producten maximaal 48 uur worden bewaard na het inkoelen moet de temperatuur na 5 uur $< 7^{\circ}\text{C}$ zijn; als producten tot maximaal 72 uur worden bewaard moet de temperatuur na 24 uur $< 4^{\circ}\text{C}$ zijn)
- de temperatuur van de producten na het regenereren; binnen een uur moeten de producten verhit zijn tot 60°C of hoger
- de temperatuur van producten op het eind van distributie (warme producten $> 60^{\circ}\text{C}$, koude producten $< 7^{\circ}\text{C}$); bij ongekoeld transport & ongekoelde distributie mogen koude producten max. 2 uur ongekoeld zijn nadat ze uit de koeling komen.

Noteer bij afwijkingen altijd de afwijking en de genomen actie!

Bij afwijkingen is het belangrijk dat aangegeven wordt hoe deze afwijking is opgelost. Noteer altijd de afwijking & de maatregelen om de voedselveiligheid te waarborgen.

Hanteer de 2-uurs ongekoeld bewaarregeling op de juiste manier!

Koude producten mogen tijdens het bewerken maximaal 2 uur ongekoeld bewaard worden. Wel moeten ze dan na 2 uur zijn geconsumeerd of worden vernietigd. Neem dit op in het HACCP-handboek en zorg ervoor dat iedereen deze regel kent en ook goed toepast. Informeer uw cliënten ook over deze HACCP-maatregel.

Controleer en ijk periodiek de apparatuur, thermostaten & thermometers!

Controleer periodiek de apparatuur, thermostaten en thermometers. Zo werkt altijd elk apparaat op de juiste manier. Spreek hiervoor een onderhoudscontract af.

Controleer en noteer dagelijks het schoonmaakresultaat!

Controleer dagelijks het resultaat van het schoonmaken. Vink af op het schoonmaakrooster wat wanneer is schoongemaakt. Maak schoon volgens de wettelijke frequenties. Een optimaal schoonmaakresultaat wordt bereikt als gebruik wordt gemaakt van de juiste materialen en de juiste schoonmaakmiddelen.

Voer halfjaarlijkse audits uit om te voldoen aan de verificatie-eis!

Verricht 2 x per jaar audits om de werking van het HACCP-systeem te controleren. Met deze externe audits komt u ook in aanmerking voor het Keurmerk VeiligVoedsel.nl. Zo straalt u uw kwaliteit uit naar uw cliënten, gasten en uw collega's. (kijk op www.veiligvoedsel.nl voor meer informatie)

Bewaar de ingevulde registratieformulieren minimaal 1 jaar!

Ingevulde registratieformulieren moeten minimaal 1 jaar worden bewaard. Hiertoe behoren ook de afwijkingformulieren en de auditrapportages. Berg deze zodanig op dat de registratieformulieren makkelijk te pakken zijn. Bij een controle van de Voedsel- en Warenautoriteit kan hierom worden gevraagd.