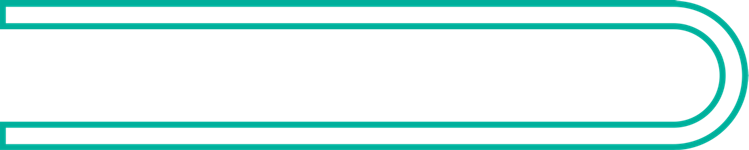
****Afbeelding met Lettertype, tekst, Graphics, logo

Automatisch gegenereerde beschrijving

**WEEKFORMULIER**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **WEEK** |  |  | **2025** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Ontvangstcontrole*** *elke levering controleren, registreren conform desbetreffende hygiënecode* | | | | | | | |
| **Datum controle** | **Leverancier**  **(naam)** | **Product**  **(naam)** | **Temp.**  **(gemeten waarde)** | **Verpakking & Kwaliteit**  **(V/O)** | **THT datum**  **(V/O)** | **Paraaf** | **Genomen actie bij afwijking** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Temperatuur & opslagcontrole*** *dagelijks controleren, wekelijks registreren conform desbetreffende hygiënecode* | | | | | | |
| **Datum controle** | **Opslag** | **Temp.** | **Producten**  **afgedekt** | **FIFO & THT producten** | **Paraaf** | **Genomen actie bij afwijking** |
|  | Koelcel (≤7°C)\* |  |  |  |  |  |
|  | Koelkast 1 (≤ 7°C)\* |  |  |  |  |  |
|  | Koelkast 2 (≤ 7°C)\* |  |  |  |  |  |
|  | Vriescel (≤ -18°C) |  |  |  |  |  |
|  | Vriezer 1 (≤ -18°C) |  |  |  |  |  |
|  | Vriezer 2 (≤ -18°C) |  |  |  |  |  |
|  | Bain-marie 1 (≥ 60°C) |  |  |  |  |  |
|  | Bain-marie 2 (≥ 60°C) |  |  |  |  |  |
|  | Warmhoudvitrine (≥ 60°C) |  |  |  |  |  |
|  | Koelvitrine (≤ 7°C)\* |  |  |  |  |  |
|  | Saladière (≤ 7°C)\* |  |  |  |  |  |
|  | Slagroommachine (≤ 7°C) |  |  |  |  |  |
|  | Softijs machine (≤ 7°C) |  |  |  |  |  |
|  | Friteuse 1 (max. 175°) |  |  |  |  |  |
|  | Friteuse 2 (max. 175°) |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | *\*opslagtemperatuur afhankelijk van bewaartemperatuur zoals vermeldt op etiket koelvers product* | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Bereiden & terugkoelen producten*** *dagelijks controleren, wekelijks registreren conform desbetreffende hygiënecode* | | | | | | |
| **Datum controle** | **Proces** | **Product** | **Temp./ tijd** | | **Paraaf** | **Genomen actie bij afwijking** |
|  | Verhitten (rauw) product  (kerntemperatuur ≥ 75°C) |  | **°C** | |  |  |
|  | Opwarmen gaar product  (≥ 60°C binnen 60 min.) |  | **°C** | **min.** |  |  |
|  | **Terugkoelen** (binnen 2 uur naar maximaal 20°C) |  | **°C** | **min.** | *Aanvullende acties om binnen 5 uur onder de 7°C uit te komen!* | |
|  | **Terugkoelen** (binnen 5 uur naar maximaal 7°C) |  | **°C** | **min.** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Reiniging & desinfectie*** *volgens schoonmaakplan dagelijks controleren, wekelijks registreren conform desbetreffende hygiënecode*  *(controleer dosering, methode, inwerktijd van schoonmaak- en/of desinfectiemiddelen)* | | | | |
| **Datum controle** | **Ruimte** | **Uitgevoerd volgens schoonmaakplan** | **Paraaf** | **Genomen actie bij afwijking** |
|  | Bereidingsruimte |  |  |  |
|  | Counterbuffet |  |  |  |
|  | Opslagruimte |  |  |  |
|  | Softijs/Milkshakeapparaat |  |  |  |
|  | Toiletruimte |  |  |  |