

WEEK			2026
------	--	--	------

Ontvangstcontrole elke levering controleren, registreren conform desbetreffende hygiëncode

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 ($\leq 7^{\circ}\text{C}$)*					
	Koelkast 1 ($\leq 7^{\circ}\text{C}$)*					
	Koelkast 2 ($\leq 7^{\circ}\text{C}$)*					
	Vriescel ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)					
	Vriezer 1 ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)					
	Vriezer 2 ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)					
	Bain-marie 1 ($\geq 60^{\circ}\text{C}$)					
	Bain-marie 2 ($\geq 60^{\circ}\text{C}$)					
	Warmhoudvitrine ($\geq 60^{\circ}\text{C}$)					
	Koelvitrine ($\leq 7^{\circ}\text{C}$)*					
	Saladière ($\leq 7^{\circ}\text{C}$)*					
	Slagroommachine ($\leq 7^{\circ}\text{C}$)					
	Softijs machine ($\leq 7^{\circ}\text{C}$)					
	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 hygiëncode

Datum controle	Proces	Product	Temp./ tijd		Paraaf	Genomen actie bij afwijking
	Verhitten (rauw) product (kerntemperatuur $\geq 75^{\circ}\text{C}$)		$^{\circ}\text{C}$			
	Opwarmen gaar product ($\geq 60^{\circ}\text{C}$ binnen 60 min.)		$^{\circ}\text{C}$	min.		
	Terugkoelen (binnen 2 uur naar maximaal 20°C)		$^{\circ}\text{C}$	min.	Aanvullende acties om binnen 5 uur onder de 7°C uit te komen!	
	Terugkoelen (binnen 5 uur naar maximaal 7°C)		$^{\circ}\text{C}$	min.		

Reiniging & desinfectie volgens schoonmaakplan dagelijks controleren, wekelijks registreren conform desbetreffende hygiëncode (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			

Scan de QR code voor het digitale registratie systeem CleanUp.



Verbeteracties beoordeeld door HACCP verantwoordelijke
(Noteer aanvullende acties hieronder)

V = Voldoende
O = Onvoldoende

Registratie minimaal 12 maanden bewaren

Paraaf: