

Everclean BVBA

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, saladières, 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.