

Everclean BVBADatum 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 hygiënecode Horeca aan te schaffen (versie 2016).