Registratielijst periodieke hygiënecontrole

Weeknr:.....

Registraties HACCP	Lijst aanwezig?	Wordt lijst ingevuld?	Verbeterpunten
HACCP-registratielijsten worden ingevuld: - Verhitten - Terugkoelen - Regenereren - Warm roken - Aanzuren - Sushirijst - 2-uursborging - Fermenteren - Napasteurisatie - Heet afvullen - Sous-vide			
Uitvoering	Instructie aanwezig?	Uitvoering?	Verbeterpunten
Geen plaagdieren, vraatsporen of resten van bestrijdingsmiddelen aangetroffen. Indien nodig is bestrijding ingezet.			
Producten FEFO opgeslagen			
Producten zijn afgedekt			
Producten zijn juist gecodeerd			
Correcte productscheiding			
Correcte persoonlijke hygiëne			
Bedrijfsruimten	Deugdelijk	Reinheid	Verbeterpunten
Vloeren			
Trappen			
Wanden en ramen			
Deuren			
Plafond			
Handenwasgelegenheid			
Werkbanken			
Sanitair			
Kleedruimten			
Koelingen			
Vriezers			