

Weekformulier HACCP IJsbereiders

WEEK:

JAAR: 2020

Ontvangstcontrole elke levering controleren, registreren conform voorschrift hygiëncode

Datum controle	Leverancier (naam)	Product (naam)	Temperatuur (gemeten waarde)	Verpakking & Kwaliteit (V/O)	THT datum (V/O)	Paraaf	Genomen actie bij afwijking

Temperatuur & Opslagcontrole wekelijks controleren en registreren

Datum Controle	Opslag	Temperatuur	Product afgedekt	FIFO & THT	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 ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)					
	Rijpingsketel 1 ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)					
	Rijpingsketel 2 ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)					
	Bain-marie ($\geq 60^{\circ}\text{C}$)					
	Koelvitrine ($\leq 7^{\circ}\text{C}$)					
	Slagroommach. ($\leq 7^{\circ}\text{C}$)					
	IJsvitrine 1 ($\leq -8^{\circ}\text{C}$)					
	IJsvitrine 2 ($\leq -8^{\circ}\text{C}$)					
	IJsvitrine 3 ($\leq -8^{\circ}\text{C}$)					

Pasteuriseren & terugkoelen producten wekelijks controleren en registreren

Datum controle	Proces	Ketelnummer	Temp./ tijd	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
	Hoogpasteurisatie (kerntemperatuur $\geq 85^{\circ}\text{C}$)		$^{\circ}\text{C}$		
	Laagpasteuriseratie (kern $\geq 65^{\circ}$ gedurende minimaal 30 min.)		$^{\circ}\text{C}$ min.		
	Terugkoelen (in 2 uur van $\geq 65^{\circ}$ naar $< 4^{\circ}\text{C}$)		$^{\circ}\text{C}$ min.		Indien > 2 uur, neem actie om tijdig onder de 7°C uit te komen.
	Terugkoelen (binnen 5 uur van $\geq 65^{\circ}$ naar $\leq 7^{\circ}\text{C}$)		$^{\circ}\text{C}$ min.		

Reiniging & desinfectie volgens schoonmaakplan dagelijks controleren en wekelijks registreren (controleer gebruikte dosering, methode en inwerktijd van schoonmaakmiddelen)

Datum controle	Ruimte	Uitgevoerd volgens schoonmaakplan	Paraaf	Genomen actie bij afwijkingen
	IJskeuken			
	IJssalon			
	Magazijn			

Verbeteracties beoordeeld door HACCP-verantwoordelijke

(Noteer aanvullende acties hieronder)

V = Voldoende

O = Onvoldoende

Registratie minimaal 12 maanden bewaren

Paraaf: