

DAGELIJKSE HACCP-CHECKLIST

Praktisch hulpmiddel - aan te passen aan het autocontroleplan van uw zaak

ÉTABLISSEMENT / ZAAK: _____

DATE: _____

1. ONTVANGST EN OPSLAG

- ☐ Controleer de staat, identificatie en omstandigheden van ontvangen goederen.
- ☐ Controleer de temperaturen die in de procedures van de zaak zijn vastgelegd.
- ☐ Plaats producten onmiddellijk in de juiste opslagzone.
- ☐ Registreer elke afwijking en de genomen beslissing.

2. BEREIDING EN BEDIENING

- ☐ Houd rauwe levensmiddelen en gebruiksklare producten gescheiden.
- ☐ Beperk kruisingen tussen producten, afval en personeel.
- ☐ Gebruik schoon en geschikt materiaal voor elke handeling.
- ☐ Respecteer de grenzen en controles uit het HACCP-plan.

3. REINIGING, HYGIËNE EN TRACEERBAARHEID

- ☐ Voer het reinigings- en ontsmettingsplan uit.
- ☐ Controleer handhygiëne, werkkledij en werkposten.
- ☐ Bewaar de nodige referenties, datums, lotnummers en documenten.
- ☐ Documenteer afwijkingen en controleer corrigerende maatregelen.