

| Spelregels Voedselveiligheid



Persoonlijke hygiëne

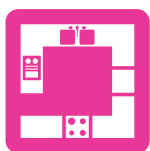
- Handen goed wassen op verplichte momenten
- Nagels kort, geen nagellak, haren vast
- Geen hand- of armbandjes
- Wondjes afgedekt
- Gebruik papieren handdoekjes



Kritische temperaturen

Neem actie bij afwijkingen

- Gekoelde opslag/uitgifte $\leq 7^{\circ}\text{C}$
- Diepvries opslag lager -18°C
- Einde bereiding $>75^{\circ}\text{C}$
- Regenereren, warme uitgifte, gerechten $>60^{\circ}\text{C}$



Werkomgeving

- Houd het netjes. Ook eigen bedrijfskleding
- Voorkom kruisbesmetting
- Dek producten af
- Gebruik schone materialen



Procescontrole

- Meet en registreer
- Ken de verplichte registraties
- Correct, volledig invullen van registratie én actie bij afwijkingen
- Gekalibreerde thermometer + desinfectiedoekjes **let op THT**



Ontvangen

- Controleer de juiste temperatuur
- Zijn verpakkingen schoon en intact?
- Is de THT-datum niet overschreden?
- Is het etiket leesbaar & correct?
- Sla producten op binnen 30 minuten



Opslaan

- Geen producten met verstreken THT-datum
- Pas FIFO toe
- Let op juiste codering – etiket is altijd leidend
- Geen producten op grond



Bereiden

- Gebruik schone en juiste kleur snijplank
- Verhit boven 75°C
- Frituren max 175°C
- Bewaartermijn zelf bereide producten
48 uur bij 7°C of 72 uur bij 4°C



Presenteren & serveren

- Temperatuur minimaal 60°C
- Max 2 uur ongekoeld, daarna weggooien (registreren)
- Weet wat je moet doen bij vragen over allergieinformatie



Invriezen & terugkoelen

- Ontdooid producten binnen 48 uur verwerkt en verkocht
- Terugkoelen binnen 5 uur onder de 7°C (kritisch proces)
- Registreer terugkoelen



Schoonmaken & afwassen

- Werk volgens het schoonmaakplan (desinfecteer correct)
- Droog na als er spullen nat uit de vaatwasser komen
- Houd schoon en vuil uit elkaar
- Geen overvolle afvalbakken



Ongedierte

- Ruim uitwerpselen direct op (zo vaak als nodig)
- Schakel een ongediertebestrijder in

VOEDSELVEILIGHEID
GEBORGD!

✉ servicedesk@sensz.nl 📞 035 - 678 09 17 🌐 www.sensz.nl 🏠 www.senszwebshop.nl

Sensz besteedt de grootst mogelijke zorg aan de juistheid en volledigheid van de informatie die op deze allergenenkaart vermeld. Desondanks kan het voorkomen dat bepaalde informatie niet meer actueel, volledig of correct is. Sensz is niet aansprakelijk voor enige vorm van schade die te wijten is aan onjuistheden of onvolledigheden in de aangeboden informatie of het niet actueel zijn hiervan. © SENSZ ALL RIGHTS RESERVED

