



Controlelijst

HACCP & Allergenen

AANWEZIGHEIDSPlicht		Opmerkingen
1. Schoonmaakrooster ruimte inzichtelijk		
2. Registratieformulieren aanwezig		
3. Temperatuurmeter/alcoholdoekjes		
4. Frituur controlestrips		
5. HACCP map aanwezig		
6. Controle methodiek receptuurbeheer		
7. Codering allergenen		
8. Allergeneninformatie voor gasten		

PERSOONLIJKE HYGIËNE		Opmerkingen
9. Handwasprotocol		
10. Zeep- en papierroldispenser		
11. Werkkleding		
12. Wondverzorging		
13. Gebruik van doeken		

SCHOONMAAK		Opmerkingen
14. Handmatige schoonmaak		
15. Aanwezigheid stromend water		
16. Mogelijkheid tot reiniging en desinfectie		

TEMPERATUURBEHEERSING		Opmerkingen
17. Temperatuur vriezer		
18. Temperatuur koeling		
19. Temperatuur verhitting		
20. Temperatuur (terug)koelen		



RISICO OP KRUISBESMETTING		Opmerkingen
21. Opslag en codering van producten		
22. Producten afgedekt		
23. FIFO		
24. Hygiënische werkwijze		
25. Hygiënisch reinigen		

ONGEDIERTEBESTRIJDING		Opmerkingen
26. Aanwezigheid knagend ongedierte		
27. Aanwezigheid vliegende insecten		
28. Aanwezigheid kruipende insecten		
29. Aanwezigheid preventieve middelen		

LEVENS MIDDELEN AFVAL		Opmerkingen
30. Schone afvalcontainers		
31. Afsluitbare containers evt. voetbediening		

INRICHTING BEDRIJFSRUIMTEN		Opmerkingen
32. Hygiëne visueel		
33. Goede schoonmaakmogelijkheden		
34. Geen condens- of schimmelvorming		
35. Goede onderhoudsmogelijkheden		

KEUKENHYGIËNE		Opmerkingen
36. Algehele staat van apparatuur		
37. Schoonmaak van keuken en apparatuur		

BAR EN UITGIFTEPUNT		Opmerkingen
38. Algehele staat van werkrimte		
39. Staat van apparatuur		
40. Schoonmaak van koelingen		

CONTAINERRUIMTE EN VUILVERWERKING		Opmerkingen
41. Algehele staat van ruimte		
42. Schoonmaak van ruimte		