



REGISTRATIE CONTROLE ONTVANGST GOEDEREN

Gebruik voor de temperatuurcontrole een insteekthermometer en alcoholdoekjes. Voor kip, wild en gevogelte is de maximum ontvangsttemperatuur 4 graden Celsius. Voor verse vis geleverd op ijs moet de ontvangsttemperatuur tussen de 0 graden en de 2 graden Celsius zijn. Voor alle andere gekoelde producten is de ontvangsttemperatuur maximaal 7 graden Celsius. Voor de ontvangst van diepvriesgoederen geldt een minimumtemperatuur van -18 graden Celsius.

Ontvangst	Datum	Product	Temperatuur van product	Actie bij afwijking	Controle is uitgevoerd door
Vlees	- -		°C		
Aardappelen, groenten en fruit (AGF-producten)	- -		°C		
Kip, wild en gevogelte	- -		°C		
Vis, schaaldieren en schelpdieren	- -		°C		
Diepvriesproducten	- -		°C		