

PROTOCOL ONTVANGST AANGELEVERDE GOEDEREN

ONTVANGST CONTROLE



GEKOELDE PRODUCTEN:

meet de temperatuur bij elke levering!
(registreer dit 1 x per week > Marieke)

JA **NEE, retour**

vlees & vis: 7°C of kouder

spek

ham

kip

zalm

diepvries: 15°C of kouder

ijs

diepvries fruit

controleer de verpakking:

verpakking schoon & heel

etiket aanwezig:

goed leesbaar

THT datum aanwezig

TEMPERATUUR OF VERPAKKING NIET GOED?:

geef het product direct terug aan de chauffeur

lukt dit niet? Dan volgende dag retour sturen

schrijf dit duidelijk op verpakking,

zet op de meplijst voor volgende dag

OPSLAAN PRODUCTEN

FIFO: First In Firsts Out

Sla producten op de juiste plek op: koelcel, planken keuken, kast onder trap enz
codeer alles wat uit de originele verpakking gaat

bv: verkleinen pesto, yoghurt, creme fraiche, zalm

codeer alles wat zelf bereidt wordt.

jam, frambozensaus, blauwe bessensaus, maand special

controleer dagelijks THT en TGT data

alles wat over die data heen gaat mag niet meer gebruikt worden!

TERUGKOELEN APPELTAART

haal de deksels van de taartdozen om taart te laten afkoelen

verkruimel de appeltaart

doe dit in curverbakken & codeer

zet in koeling bij beslaghoek ZONDER deksel

helemaal koud (onder 7°C) dan deksel erop (BINNEN 5 UUR!)

plaats in koelcel

MEET
binnen

TEMPERATUUR

30min
3,5uur

PROTOCOL RECEIVED PRODUCTS

CONTROL POINTS DELIVERY



CHILLED PRODUCTS

measure temperature on every delivery! **YES** **NO, return**
(registrer this 1 x per week> Marieke)

meat & fish: 7°C or colder		
bacon		
ham		
chicken		
salmon		
frozen 15°C or colder		
ice cream		
frozen fruit		

control points packaging		
packaging clean & whole		
label present:		
readable		
THT date present		

TEMPERATURE OR PACKAGING NOT OK?

give back to the driver immediatly
 if you can't? Then return the following day
 write this clearly on the packaging,
 put this on the MEP list for the following day

STORE PRODUCTS

FIFO: First In Firts Out
 store products in the correct place: walk-in fridge, shelves in kitchen, cuboard under stairs etc.
 code everything that comes out of the original packaging
 for example: minimizing pesto, yoghurt, creme fraiche, salmon
 code everything that we prepare ourselves
 jam, raspberry sauce, bleuberry sauce, month special
 check THT & TGT dates daily
 everything that is passed THT or TGT dates may not be used anymore!

COOLING BACK APPLE PIE

take lids of the pie boxes to let pie cool down
 crumble the applepie
 put in curver boxen & code the box
 put in the fridge near batter corner WITHOUT the lids
 when cooled down(under 7°C), put lids on boxes (WITHIN 5 HOURS!)
 place in walk-in fridge

MEASURE	TEMPERATURE
arrival	<input type="text"/>
30min	<input type="text"/>
3,5hrs	<input type="text"/>