



Kwaliteitssysteem

Ref.:L28.temperatuurcontrolekoelkastkantineenvleesmonsters.v01; datum: 06-03-2014

Week: _____

Ingevuld door: _____

Koelkast Kantine

Dag	Akkoord Ja/Nee + temp.	Hygiëne / glas / defecten	Opmerking/corrigerende maatregel	Paraaf kwaliteitsmanager
Ma		° C		
Di		° C		
Wo		° C		
Do		° C		
Vri		° C		
Za		° C		

Koelkast Vleesmonster / AGAR

Dag	Akkoord Ja/Nee + temp.	Hygiëne / glas / defecten	Opmerking/corrigerende maatregel	Paraaf kwaliteitsmanager
Ma		° C		
Di		° C		
Wo		° C		
Do		° C		
Vri		° C		
Za		° C		

Instructie:

De temperatuur van de koelkast wordt gedurende 5 minuten gemeten,

Dat wil zeggen: "de thermometer wordt 5 minuten in de koelkast gelegd".

De temperatuur welke de thermometer aangeeft is de juiste en wordt genoteerd op de lijst.

De temperatuur moet 4 graden Celsius zijn met een maximum van 7 graden Celsius, is dit niet het geval moet de knop lager worden gedraaid en de temperatuur na enkele uren nogmaals meten.

Ideaal is de meting s 'morgens direct na aanvang te doen omdat deze dan het meest betrouwbaar is.

Als de temperatuur boven de 7 graden komt, moet er direct worden gekeken wat de oorzaak kan zijn van de verhoging, wordt de oorzaak niet gevonden moet er opdracht tot reparatie worden gegeven en moet het voedsel worden verwijderd en is dan niet meer geschikt voor consumptie. Vleesmonsters of schoonmaak monsters moeten weggegooid worden en opnieuw worden gedaan.(melden aan bedrijfsleider).

De thermometers worden iedere maand gekalibreerd met kokend water en smeltend ijs.(100 en 0 graden).

Paraaf voor akkoord controleur : _____ Datum: ____/____/____