



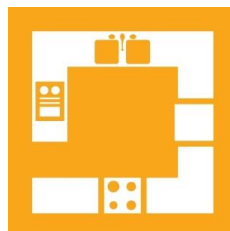
Persoonlijke hygiëne:

- ✓ Regelmatig handen wassen
- ✓ Nagels kort, haren hoog! Geen sieraden
- ✓ Wondjes afgedekt
- ✓ Gebruik papieren handdoekjes



Kritische temperaturen:

- ✓ Gekoelde opslag $\leq 7^{\circ}\text{C}$
- ✓ Diepvries opslag lager -18°C
- ✓ Diepvries tijdens transport lager dan -15°C (bij uitgifte tijdelijk oplopen tot -12°C)



Werkomgeving:

- ✓ Netjes
- ✓ Goed sluitbare deuren en ramen
- ✓ Naden en kieren dicht
- ✓ Voldoende handenwasgelegenheden



Procescontrole:

- ✓ De koelketen altijd geborgd!
- ✓ Registreer!!
- ✓ Correct, volledig *én* actie bij afwijkingen



Ontvangst:

- ✓ Verpakkingen schoon en intact
- ✓ Goede kwaliteit verse producten
- ✓ THT acceptabel
- ✓ TGT niet overschreden
- ✓ Juiste temperatuur!



Opslaan:

- ✓ Geen producten TGT verstreken!
- ✓ Controleer kwaliteit producten met een verstreken THT
- ✓ FIFO!
- ✓ Juiste temperatuur!



Uitgifte:

- ✓ Juiste temperatuur!
- ✓ Informeer de consument over bederfelijke producten
- ✓ Koelketen gesloten!



Vriezen:

- ✓ Origineel etiket/verpakking
- ✓ Max. houdbaar tot 1 jaar na THT

Zelf invriezen:

- ✓ Uit omdoos, coderen met nieuwe THT
- ✓ Max. tot 2 maand in de vriezer



Schoonmaken:

- ✓ Vrachtauto's schoon
- ✓ Schone materialen
- ✓ Duidelijk plan (wat, hoe, waarmee en hoe vaak)
- ✓ Wassen op 60°C
- ✓ Aftekenen!



Ongedierte:

- ✓ Bestrijdingsplan
- ✓ Registreer de maatregelen
- ✓ Ruim uitwerpselen direct op



Afval:

- ✓ Gescheiden
- ✓ Afsluitbare bakken



GROEN! behalen en behouden!