

Chauffeursinstructie

**Meten en registreren bij kritische punten
(in geel):**

1. Ontvangst bij de leverancier
2. Koeling truck aanzetten vòòr transport van gekoeld product
3. Ontvangst bij de voedselbank
4. Opslag bij de voedselbank (koel- of vriescel)
5. Inpakken van de producten in koelboxen
6. Vertrek naar de uitgiftepunten koeling aanzetten bij gekoeld product
7. Aankomst bij de uitgiftepunten
8. Uitgifte aan de klant

Toegestane afwijking in T°

Gedurende maximaal 2 uur:

4° → 7°

7° → 10°

-18° → -15°

-12° bij uitdelen aan klant



Producten direct terugkoelen
(Dit kan enkele uren duren)

Ontvangst bij leverancier

- ♥ Noteren van temperatuur in plaatselijke koel- en vriescel van de leverancier
- ♥ Indien de producten al buiten de koeling of vriescel staan, de temperatuur meten
- ♥ Zijn de producten te warm (volgens de eisen) dan kunnen ze niet meegenomen worden.
- ♥ Behalve vers vlees dat net is ingevroren. Dit mag meegenomen worden mits het direct bij -18°C gebracht en wordt 'onder embargo' opgeslagen totdat het de juiste temperatuur heeft.

Transport en koelketen



Koel-vrieswagen

- Max 4°C voor koelgedeelte
- Max-18°C voor vriesgedeelte



Vermelding temperatuur vrachtwagen op rittenlijst of in het logboek



Thermometer ligt in de vrachtwagen



Chauffeur noteert

- Tijd
- Datum
- Adressen
- Km standen
- Producten

Als de temperatuur toch afwijkt:

Registreren van corrigerende maatregelen:

Is de gemeten temperatuur hoger dan de op de verpakking vermelde bewaartemperatuur neem dan passende maatregelen!

Noteer:

- De gemeten waarden
- Temperatuurafwijkingen
- Genomen corrigerende maatregel

Informeer de
afzender!

Bij vragen bel of stuur app naar voedselveiligheidscoördinator
Conny Castelein 0624797117