**Controlelijst - Veiligheid**

1. **Voedselveiligheid**
   1. **Controlelijst Preventieadviseur**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| voedselveiligheid-1 | **Ja** | **Neen** | **n.v.t.** | **Te nemen maatregel** | **Nr.** |
| **3 WEKEN VOORAF** |  |  |  |  |  |
| Is er een vergunning vereist van de eetwareninspectie? FAVV |  |  |  |  |  |
| **Grondstoffen** |  |  |  |  |  |
| Werken de leveranciers volgens de HACCP? |  |  |  |  |  |
| **Opslag** |  |  |  |  |  |
| Is er apparatuur aanwezig om temperatuur te meten? |  |  |  |  |  |
| Zijn er registratieformulieren aanwezig? |  |  |  |  |  |
| **Infrastructuur** |  |  |  |  |  |
| Is de ruimte geschikt voor de bereiding van voedingswaren *(groot genoeg, verluchting, geschikte apparatuur, ...)* |  |  |  |  |  |
| Is de elektrische stroomvoorziening zwaar genoeg? |  |  |  |  |  |
| Is er een gescheiden vaatwasruimte? |  |  |  |  |  |
| Is er ruimte voor opslag van drank, vuil linnen, afval, ...? |  |  |  |  |  |
| Is de temperatuur van het vaatwaswater  > 65° C? |  |  |  |  |  |
| Is temperatuur en verluchting goed te regelen? |  |  |  |  |  |
| **Persoonlijke hygiëne** |  |  |  |  |  |
| Is er gelegenheid tot persoonlijke hygiëne van de helpers? *(handwasgelegenheid: zeep + papieren handdoekjes) (toilet niet rechtstreeks in keuken, ...)* |  |  |  |  |  |
| Zijn er schorten, hoofddeksels en handschoenen aanwezig? |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Naam: |  |  |  |  |  |
| Datum: |  |  |  |  |  |

* 1. **Controlelijst inrichter/uitvoerder/organisator**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| voedselveiligheid-2 | **Ja** | **Neen** | **n.v.t.** | **Te nemen maatregel** | **Nr.** |
| **3 WEKEN VOORAF** |  |  |  |  |  |
| **Aandachtspunten grondstoffen** |  |  |  |  |  |
| Maak geen bereidingen met rauwe eieren die niet verhit worden. |  |  |  |  |  |
| **Opslag** |  |  |  |  |  |
| Is er voldoende koelruimte aanwezig voor de opslag van grondstoffen? |  |  |  |  |  |
| Is er voldoende koelruimte voor de opslag van bereide producten? |  |  |  |  |  |
| Is er voldoende diepvriesruimte? |  |  |  |  |  |
| **Infrastructuur** |  |  |  |  |  |
| Is de ruimte geschikt voor de bereiding van voedingswaren? *(groot genoeg, verluchting, geschikte apparatuur, ...)* |  |  |  |  |  |
| Is er een gescheiden vaatwasruimte? |  |  |  |  |  |
| Is er ruimte voor opslag van drank, vuil linnen, afval, ...? |  |  |  |  |  |
| Zijn er voldoende handdoeken? *(niet tussentijds drogen in droogkast of op verwarming)* |  |  |  |  |  |
| Zijn er afvalbakken met deksel voorzien? |  |  |  |  |  |
| Is de verbruikersruimte groot genoeg? |  |  |  |  |  |
| **Persoonlijke hygiëne** |  |  |  |  |  |
| Is er gelegenheid tot persoonlijke hygiëne van de helpers? *(handwasgelegenheid: zeep + papieren handdoekjes)* |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Naam: |  |  |  |  |  |
| Datum: |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| voedselveiligheid-3 | **Ja** | **Neen** | **n.v.t.** | **Te nemen maatregel** | **Nr.** |
| **3 DAGEN VOORAF** |  |  |  |  |  |
| **Levering goederen** |  |  |  |  |  |
| Wordt de houdbaarheidsdatum gecontroleerd? |  |  |  | Niet in orde: levering weigeren |  |
| Wordt de temperatuur gecontroleerd en geregistreerd? |  |  |  |  |  |
| Worden de goederen correct opgeslagen? |  |  |  |  |  |
| - Koeling: 2 à 4 °C |  |  |  |  |  |
| - Diepvries: - 18°C |  |  |  |  |  |
| - Berging: max. 15 à 20°C |  |  |  |  |  |
| Worden de temperaturen dagelijks gecontroleerd en geregistreerd? |  |  |  |  |  |
| Worden de voedingswaren niet rechtstreeks op de grond geplaatst? |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Naam: |  |  |  |  |  |
| Datum: |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| voedselveiligheid-4 | **Ja** | **Neen** | **n.v.t.** | **Te nemen maatregel** | **Nr.** |
| **DE DAG ZELF** |  |  |  |  |  |
| **Voorbereiding** |  |  |  |  |  |
| Worden aanrechten ontsmet en grondig gereinigd? |  |  |  |  |  |
| Is de werkpost goed inrichten? |  |  |  |  |  |
| - ruimte om groenten te reinigen,  ontpakken |  |  |  |  |  |
| - ruimte voor behandelen van rauw  vlees |  |  |  |  |  |
| - ruimte voor rauwe, zuivere handelingen *(groenten voorbereiden)* |  |  |  |  |  |
| - ruimte voor bereidingen en bereide  gerechten |  |  |  |  |  |
| Wordt alles ontdooi alles in koelkast? |  |  |  |  |  |
| Worden de blikken juist geopend *(deksel ontstoffen…)?* |  |  |  |  |  |
| Worden alle voorbereidingen koel bewaard *(groenten, vlees, ...)?* |  |  |  |  |  |
| **Aandachtspunten bij voorbereiding** |  |  |  |  |  |
| Respecteer de bereidingstemperatuur (steeds > 80°C) |  |  |  |  |  |
| Steekproeven uitvoeren |  |  |  |  |  |
| Kruis nooit rauw en bereid voedsel |  |  |  |  |  |
| Gebruik zuiver materiaal |  |  |  |  |  |
| **Portionering** |  |  |  |  |  |
| Wordt er zo snel mogelijk geserveerd? |  |  |  |  |  |
| Wordt de temperatuur bij het serveren gecontroleerd? ( steeds > 70°C ) |  |  |  |  |  |
| Wordt de temperatuur Bewaar wat warm moet blijven > 65°C |  |  |  |  |  |
| Bewaar anders koel < 7°C |  |  |  |  |  |
| Steekproeven uitvoeren |  |  |  |  |  |
| **Persoonlijke hygiëne** |  |  |  |  |  |
| Draag schort, hoofddeksel |  |  |  |  |  |
| Handschoenen bij manipuleren van voedsel |  |  |  |  |  |
| Was de handen na snuiten van de neus |  |  |  |  |  |
| Was handen na toiletbezoek |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| voedselveiligheid-5 | **Ja** | **Neen** | **n.v.t.** | **Te nemen maatregel** | **Nr.** |
| **Afruimen** |  |  |  |  |  |
| Vuile vaat en verse bereidingen mogen elkaar niet kruisen |  |  |  |  |  |
| Zorg voor een goede tafelhygiëne in het restaurant |  |  |  |  |  |
| **Vaat** |  |  |  |  |  |
| Gebruik zo warm mogelijk afwaswater |  |  |  |  |  |
| Ververs water regelmatig |  |  |  |  |  |
| Ververs handdoeken regelmatig *droog handdoeken nooit tussentijds in droogkast of op de verwarming = haard van bacteriën* |  |  |  |  |  |
| **Afval** |  |  |  |  |  |
| Afval gescheiden inzamelen |  |  |  |  |  |
| Vuilbak regelmatig ledigen |  |  |  |  |  |
| **Bewaren resten** |  |  |  |  |  |
| Steeds in koelkast |  |  |  |  |  |
| Maximum 24 uur |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Naam: |  |  |  |  |  |
| Datum: |  |  |  |  |  |