**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:       |  |  |  |  |  |