

TOOL 1 STRIP*De avonturen van Jef en Joris - Muizenissen***OPDRACHTBLAD 1 CHECKLIST HYGIËNE BROOD- EN BANKETBAKKERIJ**

In de strip 'Muizenissen' maken Jef en Joris een aantal fouten tegen de regels van hygiëne en de voedselveiligheid. Hieronder zie je een checklist met een aantal te controleren punten in de bakkerij. Schrijf naast elk controlepunt hoe Jef en Joris ertegen zondigen in de strip en eventueel welke actie(s) zij kunnen ondernemen om het probleem op te lossen.

CHECKLIST HYGIËNE**FOUT IN STRIP****MOGELIJKE ACTIE**

CHECKLIST HYGIËNE	FOUT IN STRIP	MOGELIJKE ACTIE
Kleedruimte gescheiden van atelier.		
Geen contact tussen gewone kledij en werkkledij.		
Zeep en ontsmettingsproduct voor handen aanwezig.		
Handdoekjes voor eenmalig gebruik en een pedaalvuilnisemmer.		
Duidelijke vermelding 'handen wassen verplicht' aan de lavabo waar handen worden gewassen.		
Voldoende afstand tussen toestellen/rekken/kasten onderling en tussen toestellen/rekken/kasten en wanden		
Voldoende wastafels.		
Kranen zonder handbediening.		
Geen lekken in de leidingen.		
Materiaal en apparatuur proper en in goede staat.		
Voldoende voedingsgeschikte reinigings- en desinfectiemiddelen.		
Reinigings-/desinfectiemiddelen en andere chemische producten in een aparte ruimte opgeslagen.		
Afsluitbare vuilnisbakken aanwezig.		
Vuilnisbakken lekvrij met voetpedaal.		
Geen rondslingerend afval.		
Geen omgeving of situaties die een broeïnest van ongedierte kunnen zijn.		
Buitendeuren en ramen van ruimtes waar producten worden gemanipuleerd zijn voorzien van horren.		
Opgeslagen producten goed beschermd en verpakt.		
Nergens sporen van ongedierte.		
Vloeren in goed afwasbaar materiaal.		
Vloeren niet beschadigd.		
De verlichting is afgeschermd zodat er bij breuk geen glas in de producten kan komen.		

TOOL 1 STRIP*De avonturen van Jef en Joris - Muizenissen***OPDRACHTBLAD VERVOLG****CHECKLIST HYGIËNE****FOUT IN STRIP****MOGELIJKE ACTIE**

De oppervlakken die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn vrij van beschadigingen.		
Grondstoffen worden in aangepaste ruimtes opgeslagen.		
Mensen in productieruimte dragen aangepaste werkkledij.		
Werkkledij is netjes.		
Er wordt niet gerookt, gesnoept (ook geen kauwgum) of gegeten in de productieruimte.		
Drinken gebeurt enkel op de afgesproken plaats.		
De productieruimte is opgeruimd en ligt er proper bij.		
Er zijn geen dieren toegelaten in de productieruimte.		
Alle productiemedewerkers houden er een goede persoonlijke hygiëne op na (verzorgd, geschoren, nagels proper en kort...) + geen persoonlijke voorwerpen in de productieruimte.		
Poetsmateriaal is in goede staat.		
Gecontamineerde producten worden onmiddellijk opgeruimd en vernietigd. Indien niet mogelijk worden ze duidelijk geïdentificeerd.		
Persoonlijke wonden worden ontsmet en met blauwe pleister afgedekt.		
Na niezen, hoesten... en na elke 'vuile' activiteit (bijv. wegbrengen afval) worden de handen gewassen en ontsmet.		
Verpakkingen van grondstoffen zijn onbeschadigd, gesloten en voorzien van houdbaarheidsdatum.		
Koeltogen, koelkasten en vriezers hebben de juiste temperatuur.		
Eindproducten worden indien nodig gekoeld opgeslagen en afgedekt.		

TOOL 4 CONTROLESPEL



OPDRACHTBLAD 2 GEVARENLIJST BROOD

Je bent net beginnen werken in broodatelier 'Brood & Spelen' waar je verantwoordelijk bent voor hygiëne en voedselveiligheid. Als de 8 foto's in de juiste volgorde liggen, moet je aantonen dat je de gevaren kan inschatten die bij broodbereiding de kop kunnen opsteken. Schrijf naast elke productiestap welke gevaren er volgens jou relevant zijn. Als je aan nog bijkomende gevaren denkt, mag je deze ook aanvullen.

WAT KAN JE ALLEMAAL INVULLEN? (IN KOLOM 2)

1. Verpakking vervuild, vochtig of beschadigd.
2. Houdbaarheidsdatum overschreden.
3. Schade door knaagdieren.
4. Leverancier kan kwaliteit niet garanderen.
5. Vreemde voorwerpen komen in product door personeel of uit omgeving (glas, juwelen, haar...).
6. Kruisbesmetting met allergenen.
7. Resten van reinigingsmiddelen in product.
8. Ziektekiemen door slechte reiniging materialen (bvb. thermometer, klopper, spatel, rijsnetjes....).
9. Ziektekiemen door slechte persoonlijke hygiëne.
10. Machineolie in product.
11. Losse machineonderdelen raken in product.
12. Roest of bakresten van rek komen op eindproduct.
13. PAK's en acrylamides door te hard gebakken brood.
14. Ziektekiemen door te lage temperatuur of te korte baktijd.
15. Verontreiniging met/migratie van chemische stoffen uit de gebruikte materialen.

DIT IS DE JUISTE VOLGORDE



Vul hieronder de titel van de productiestap in.	Kies uit het lijstje hierboven wat er kan misgaan in deze fase (meerdere nummers mogelijk).	Wat is de aard van het probleem? Vul de letters in. M = Microbiologisch F = Fysisch C = Chemisch A = Allergenen	Welke maatregelen kan je nemen?

TOOL 4 CONTROLESPEL



OPDRACHTBLAD 3 GEVARENLIJST BANKET

Je werkt in een bakkerij en de bakker vraagt je om éclairs te maken. Heb je alle foto's op een rijtje, dan vul je deze gevarenlijst in. Waar zitten de gevaren? Waar kan er bacteriële of andere besmetting plaatsvinden? Schrijf naast elke stap in het productieproces welke gevaren er volgens jou bij passen en laat zien dat je als banketbakker oog hebt voor hygiëne en voedselveiligheid. Als je aan nog bijkomende gevaren denkt, mag je deze ook aanvullen.

WAT KAN JE ALLEMAAL INVULLEN? (IN KOLOM 2)

1. Verpakking vervuild, vochtig of beschadigd.
2. Houdbaarheidsdatum overschreden.
3. Leverancier kan kwaliteit niet garanderen.
4. Uitgroei van ziektekiemen bij te hoge temperatuur.
5. Salmonellabesmetting via eierschaal.
6. Stukjes eierschaal in product.
7. Kruisbesmetting met allergenen.
8. Vreemde voorwerpen komen in onafgedekt product door personeel of uit omgeving (glas, juwelen, haar...).
9. Resten van reinigingsmiddelen in product.
10. Ziektekiemen door slechte reiniging materiaal (thermometer, spatel...).
11. Ziektekiemen door slechte persoonlijke hygiëne (handen!).
12. Stukjes van beschadigd of slecht materiaal komen in product.
13. Onvoldoende afdoding ziektekiemen door te lage temperatuur of te korte kooktijd.
14. Door te traag terugkoelen overleven gifstofvormers en/of worden gifstoffen gevormd.
15. Uitgroei van ziektekiemen of gifstofvormers en/of vorming van gifstoffen door te lange doorlooptijd.
16. Verontreiniging met/migratie van chemische stoffen uit de gebruikte materialen.

DIT IS DE JUISTE VOLGORDE



Vul hieronder de titel van de productiestap in.	Kies uit het lijstje hierboven wat er kan misgaan in deze fase (meerdere nummers mogelijk).	Wat is de aard van het probleem? Vul de letters in. M = Microbiologisch F = Fysisch C = Chemisch A = Allergenen	Welke maatregelen kan je nemen?

TOOL 4 CONTROLESPEL



OPDRACHTBLAD 4 GEVARENLIJST CHOCOLADE

Mmm, chocolade, lekker! Maar je moet natuurlijk wél het productieprocedé goed in het oog houden zodat je mooie chocoladewerk niet besmet wordt. Leg de 8 foto's in de juiste volgorde en zoek dan uit welke gevaren je chocolade-eend bedreigen met deze lijst.

WAT KAN JE ALLEMAAL INVULLEN? (IN KOLOM 2)

1. Verontreiniging met/migratie van chemische stoffen uit de gebruikte materialen.
2. Kruisbesmetting met allergenen (via materialen of rework).
3. Vreemde voorwerpen in product door personeel of uit omgeving (glas, juwelen, haar...).
4. Resten van reinigingsmiddelen in product.
5. Ziektekiemen door onvoldoende reiniging.
6. Stukjes van beschadigd of slecht materiaal komen in product.
7. Ziektekiemen door slechte persoonlijke hygiëne (handen!)

DIT IS DE JUISTE VOLGORDE



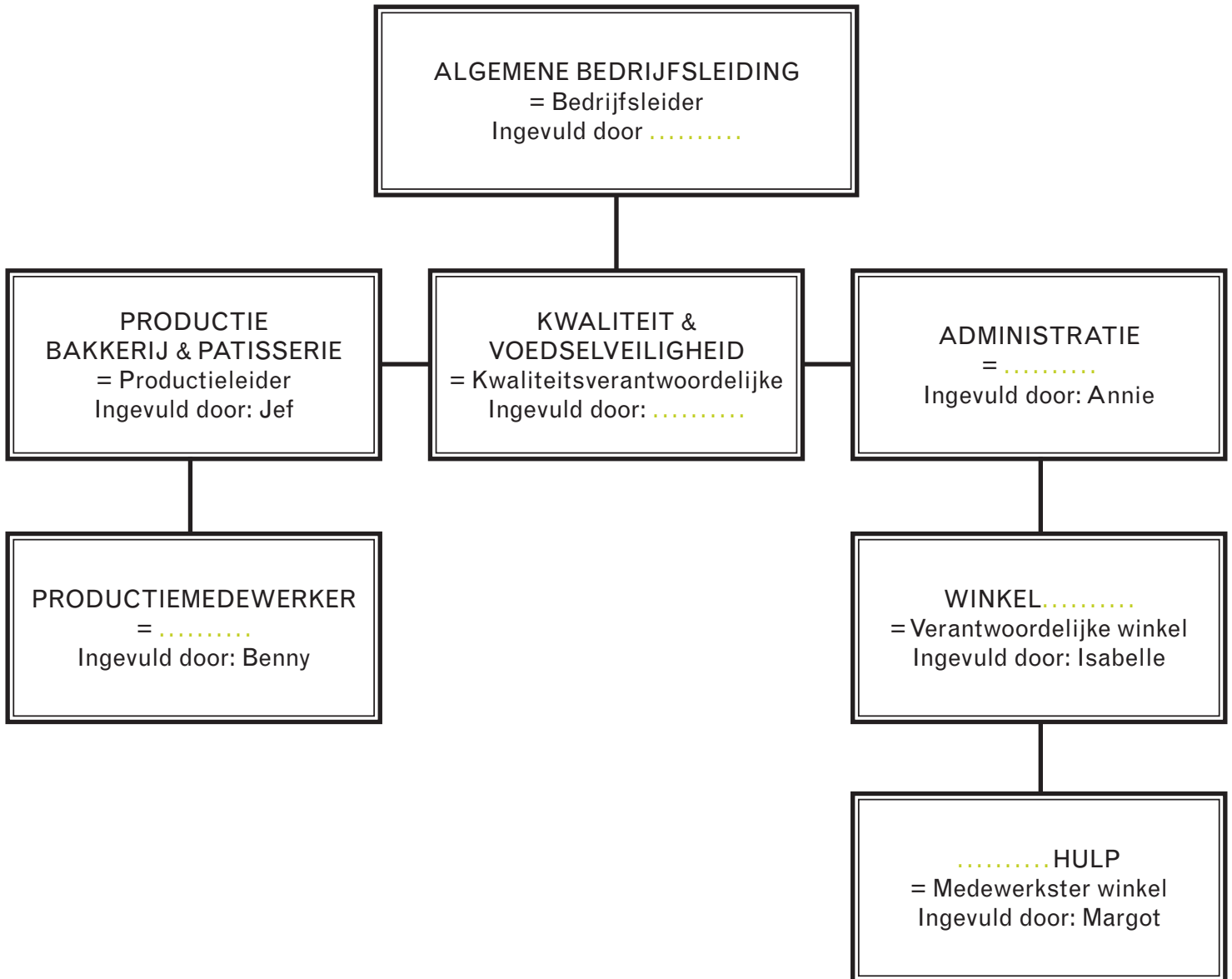
Vul hieronder de titel van de productiestap in.	Kies uit het lijstje hierboven wat er kan misgaan in deze fase (meerdere nummers mogelijk).	Wat is de aard van het probleem? Vul de letters in. M = Microbiologisch F = Fysisch C = Chemisch A = Allergenen	Welke maatregelen kan je nemen?

TOOL 5 SYSTEEMSEL

OPDRACHTBLAD 6 ORGANIGRAM

> BEKIJK FILM 1: WELKOM

Het organigram is een schema van de personeelsstructuur van de bakkerij. Je moet dit kunnen voorleggen aan het Federaal Agentschap voor de Voedsel Veiligheid om aan te tonen wie voor welke taken verantwoordelijk is. Kijk en luister goed naar het filmpje en vul daarna het organigram van de bakkerij aan:



TOOL 5 SYSTEEMSEL



OPDRACHTBLAD 7 BELEIDSVERKLARING

De overheid eist dat de leiding van een bakkerij het beleid en de concrete doelstellingen op papier zet in het kader van de voedselveiligheid. In zo'n beleidsverklaring staat wat de bakkerij haar klanten wil bieden, hoe zij aan voedselveiligheid werkt, hoe zij aan die doelen wil werken en welke mensen en middelen zij daarvoor inzet. Hier zie je een voorbeeld van een beleidsverklaring. Wij hebben er onderstaande woorden uit weggelaten, aan jou om die terug op hun plaats te zetten:

BELEIDSVERKLARING

NAAM: BOL VAN BERLIJN

ADRES: LOMMERLAAN 69, GENT

DATUM:

Wij zijn een van de vierde generatie, met voltijdse werknemers en winkels binnen een straal van ongeveer 30 kilometer rond het bedrijf.

Ons gamma is zeer gevarieerd: verschillende, pistolets, patisserie, brioches, belegde broodjes, ijs en ijstaarten en confiserie.

We hebben van een belangrijk punt gemaakt. Wij zien er nauwkeurig op toe dat ons productieproces voldoet aan de vereisten van de goede praktijken. Wij zijn op de hoogte van de mogelijke die onze producten kunnen inhouden en nemen de gepaste maatregelen om deze risico's te beheersen en tot een minimum te herleiden. Dit gebeurt in alle stappen van ons

Wij gaan op zoek naar de beste grondstoffen die het verschil maken. Alle moeten ons een constante, hoge kwaliteit kunnen bieden en de afspraken correct naleven.

Bakker Jef hanteert de nieuwste technieken en apparatuur voor de productie van en kwaliteitsvolle voeding. Beschadigde of verouderde materialen worden onmiddellijk hersteld of vervangen.

In ons modern atelier werkt ons team elke dag opnieuw met enthousiasme en beroepsfierheid aan uw brood en banket. Al ons personeel heeft kennis genomen van de eisen inzake en wordt steeds en bijgeschoold om die te garanderen.

Wij borgen ons autocontrolesysteem door het naleven van de voorwaarden gegeven in de gevalideerde voor de Brood- en banketbakkerijen. Bakkerij Bol van Berlijn is dan ook-, IFS- en BRC -gecertificeerd en kan op elk moment de hoogste kwaliteit en hygiëne

DIT ZIJN DE WOORDEN DIE JE MOET INVULLEN

KWALITEITSZORG

20

HACCP

PRODUCTIEPROCES

VEILIGE

VOEDSELVEILIGHEID

FAMILIEBEDRIJF

OPGELEID

GARANDEREN

200

RISICO'S

AUTOCONTROLEGIDS

BROODSOORTEN

LEVERANCIERS

HYGIËNE

TOOL 5 SYSTEEMSEL



OPDRACHTBLAD 8 FORMULIER VOOR DE MELDINGSPLICHT

> BEKIJK FILM 2: PROBLEEM

Als er problemen zijn met de voedselveiligheid van een product, moet de bakker dit melden. Hiervoor bestaan speciale formulieren. Vul het formulier aan met de informatie die je in het filmpje zag en hoorde.

Bedrijf dat de melding doet: Erkenning n°: Naam contactpersoon: Gegevens van de contactpersoon (tel., fax, e-mail, gsm):	<i>Bol Van Berlijn 2141805827 Jef bakkerjef@skynet.be, 0476 600 500</i>
Datum en uur van de melding:	<i>17 04 2010 - 16.38 Uur</i>
Productcategorie:	<i>Brood</i>
Productnaam/ handelsbenaming:	<i>.....</i>
Identificatie van de betreffende partijen:	<i>Lot: 5487651</i>
Datum van minimale houdbaarheid of uiterste gebruiksdatum en/of fabricagedatum:	<i>18 01 2010</i>
Verkoopperiode:	<i>.....</i>
Betrokken hoeveelheid of volume:	<i>.....</i>
Uit de markt te nemen of terug te roepen hoeveelheid of volume:	<i>.....</i>
Productbeschrijving (directe verpakking, staat, foto of afbeelding...):	<i>Is een product van,, gist en bereidingsmiddel</i>
Waar bevindt zich het product:	<i>In de bakkerij en 5 bij klanten</i>
Identificatie en hoeveelheid of volume van in vergelijkbare omstandigheden verkregen productpartijen waarbij het probleem zich eventueel kan voordoen:	<i>.....</i>
Aard van het gevaar:	<i>..... in brood</i>
Aanleiding tot het incident:	<i>Glaasje broodlijn gebroken</i>
Resultaten van de analyses:	<i>Vastgesteld na</i>
Aard van het risico (uitwerking op de gezondheid van mens, dier of plant):	<i>Gevaarlijk dat dit opgegeten wordt (schade aan slokdarm, verstikking...)</i>
Aantal patiënten, leeftijd, gezondheidstoestand:	<i>2 45J en 35j ok</i>
Voorziene maatregelen:	<i>Onmiddellijk producten</i>
Reeds ondernomen maatregelen:	<i>..... in de winkel</i>
Wat doen met het product:	<i>..... of aan dieren voeren</i>
Adviezen aan consumenten of gebruikers:	<i>Onmiddellijk</i>
Plaats van terugname van het product en gegevens:	<i>In de bakkerij</i>
Voorwaarden inzake terugname van het product:	<i>Krijgen een bon voor één brood</i>
Telefoonnr. van het bedrijf dat verantwoordelijk is voor praktische aangelegenheden:	<i>09 349 00 11</i>
Bij FAVV gecontacteerd persoon:	<i>Miel delupine</i>

BEMERKING: DIT FORMULIER KAN IN REALITEIT OOK ONLINE WORDEN INGEVULD EN DOORGESTUURD.

TOOL 5 SYSTEEMSPEL



OPDRACHTBLAD 9 CONTROLEFICHE LEVERANCIERS

> BEKIJK FILM 3: LEVERANCIER

Als bakker moet je op je leveranciers kunnen vertrouwen. Daarom worden die heel nauwkeurig geselecteerd. De bakker stuurt onderstaand registratieblad 'Controlefiche Leveranciers' naar alle leveranciers. Zij moeten dit formulier ingevuld en ondertekend terugbezorgen. Het is dan vervolgens aan de bakker om de ingevulde gegevens grondig te controleren. Zoals je in het filmpje zag en hoorde, zijn er problemen met de fiche van leverancier Verzucht. Verbeter de fiche waar nodig. Daarnaast moet je in deze oefening ook je het 'Registratieformulier Opvolging Ontvangst Goederen' invullen omdat er wat problemen waren met een levering.

CONTROLEFICHE	
BEDRIJF: BOL VAN BERLIJN	DATUM:
LEVERANCIERSGEGEVENS	
Naam:	<i>Verzucht</i>
Adres:	<i>Pontstraat 9 9290 Berlare</i>
Telefoon:	<i>09 397 33 12</i>
Fax:	<i>09 367 00 00</i>
Contactpersoon:	<i>Marc Verzucht</i>
Functie contactpersoon:	<i>Zaakvoerder (vertegenwoordiger)</i>
Telefoon contactpersoon:	<i>0475 855 309</i>
E-mail:	<i>verzucht@bakkersleveranciers.com</i>
PRODUCTGEGEVENS	
Product(en):
Minimale houdbaarheid bij ontvangst:	<i>1 jaar</i>
Prijs:	<i>€ 0.45/kg</i>
Algemene eisen: <ul style="list-style-type: none"> - de leverancier heeft een up-to-date-systeem om de productveiligheid te garanderen - op verzoek legt de leverancier analyseresultaten voor, zoals microbiologische analyses - de leverancier staat toe zijn bedrijf te laten inspecteren op naleving van deeisen - producten die niet aan deze eisen voldoen, zoals in deze specificatie genoemd, zullen worden aan de leverancier - de leverancier zal onmiddellijk waarschuwen indien producten zijn geleverd waarvan de veiligheid en kwaliteit niet conform deze overeenkomst zijn - deze overeenkomst is van toepassing op elke bestelling bij deze leverancier - de leverancier voldoet aan alle eisen die aan hem gesteld worden vanuit de wetgeving - elke verandering m.b.t. de productspecificatie(s) en het productieproces wordt gerapporteerd 	
Overige eisen:	<i>leveren in de voormiddag</i>
Het geleverde product moet voorzien zijn van:	<i>naam van het product een houdbaarheidsdatum een lotnummer wettelijk verplichte etikettering naam van de leverancier</i>
Hierbij verklaart bovengenoemde leverancier, deze voorwaarden te accepteren	<i>Datum en handtekening: 17/04/2010</i>

TOOL 5 SYSTEEMSEL



OPDRACHTBLAD 10 REGISTRATIEFORMULIER OPVOLGING ONTVANGST GOEDEREN

> BEKIJK FILM 3: LEVERANCIER

Als bakker moet je op je leveranciers kunnen vertrouwen. Daarom worden die heel nauwkeurig geselecteerd. De bakker stuurt onderstaand registratieblad 'Controlefiche Leveranciers' naar alle leveranciers. Zij moeten dit formulier ingevuld en ondertekend terugbezorgen. Het is dan vervolgens aan de bakker om de ingevulde gegevens grondig te controleren. Zoals je in het filmpje zag en hoorde, zijn er problemen met de fiche van leverancier Verzucht. Verbeter de fiche waar nodig. Daarnaast moet je in deze oefening ook je het 'Registratieformulier Opvolging Ontvangst Goederen' invullen omdat er wat problemen waren met een levering.

REGISTRATIEFORMULIER OPVOLGING ONTVANGST GOEDEREN								
BEDRIJF: BOL VAN BERLIJN						DATUM:		
Datum ontvangst	Herkomst (vestigings-eenheid van de leverancier)	Aard van het product (benaming)	Identificatie: lotnr., houdbaarheidsdatum, productiedatum, referentie begeleidend doc.	Interne controle			Controle door	Opmerkingen
				Hoeveelheid	Staat verpakking	Temperatuur (bederfbare producten)		
.....	2141805827	Lotnr:21458/2010	25 kg	nvt	Jef	geen
Datum		Afwijking	Mogelijke oorzaak	Ondernomen actie				
.....					

TOOL 5 SYSTEEMSEL



OPDRACHTBLAD 11 TRACEERFICHE

> BEKIJK FILM 4: ALLERGIE

Een bakker houdt bij welke ingrediënten in zijn producten worden verwerkt.

Aan jou om de traceerfiche aan te vullen met informatie uit het filmpje. Wat zit er in zonnebloempittenbrood? Vervolgens bekijk je de allergenenlijst en duid je aan welke allergenen in het zonnebloempittenbrood kunnen zitten.

TRACEERFICHE						
GEGISTE DEGEN						
Grondstoffen	Wit Brood	Bruin Brood	Zonnebloem-pittenbrood	Pistolets	Boterkoeken	Zachte luxe Rozijnenbrood Notenbrood Sandwiches
Bloem 1	X	X				X
Bloem 2		X				
Tarwevlokken		X				
Bloem 3						
Bloem 4					X	
Bloem 5				X		
Zout	X	X		X	X	X
Gist	X	X		X	X	X
Bereidings-middel 1		X				
Bereidings-middel 2	X					
Retro					X	
Bereidings-middel 3						X
Gepasteuriseerd ei						X
Vetstoffen						X
Water (via leiding)	X	X		X	X	X
Gluten	X	X	X	X	X	X
Noten						X
Rozijnen						X

TOOL 5 SYSTEEMSPEL



OPDRACHTBLAD 12 ALLERGENENFICHE

> BEKIJK FILM 4: ALLERGIE

Een bakker houdt bij welke ingrediënten in zijn producten worden verwerkt.

Aan jou om de traceerfiche aan te vullen met informatie uit het filmpje. Wat zit er in zonnebloempittenbrood? Vervolgens bekijk je de allergenenlijst en duid je aan welke allergenen in het zonnebloempittenbrood kunnen zitten.

ALLERGENENFICHE			
OMSCHRIJVING VAN DE 14 WETTELIJKE ALLERGENEN	A AANWEZIG IN PRODUCT	B AANWEZIG IN BEDRIJF	C AFWEZIG
Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen			
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren			
Eieren en producten op basis van eieren			
Vis en producten op basis van vis			
Aardnoten (= pindanoten) en producten op basis van aardnoten			
Soja en producten op basis van soja			
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)			
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Garya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van schaalvruchten			
Selderij en producten op basis van selderij			
Mosterd en producten op basis van mosterd			
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad			
Zwaveldioxide en sulfieten (in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ .)			
Lupine en producten op basis van lupine			
Weekdieren en producten op basis van weekdieren			

TOOL 5 SYSTEEMSEL

OPDRACHTBLAD 13 REGISTRATIEFORMULIER ONGEDIERTEBESTRIJDING

> BEKIJK FILM 5: SCHOON

Als je het filmpje met bakker Jef en de controleur goed bekeken hebt, dan kan je deze fiche aanvullen:



REGISTRATIEFORMULIER ONGEDIERTEBESTRIJDING					
BEDRIJF: BOL VAN BERLIJN			DATUM:		
LOKDOZEN MUIZEN (nr.)					
LOCATIE	atelier	opslag	verwarmingsruimte	afvalruimte	koer
VLIEGENDE INSECTEN (nr.)					
	winkel	atelier	afvalruimte		
NODIGE ACTIES					

TOOL 5 SYSTEEMSPEL



OPDRACHTBLAD 14 REGISTRATIEFORMULIER REINIGING

> BEKIJK FILM 5: SCHOON

Als je het filmpje met bakker Jef en de controleur goed bekeken hebt, dan kan je deze fiche aanvullen:

REGISTRATIEFORMULIER REINIGING										
BEDRIJF: BOL VAN BERLIJN					DATUM:					
					WEEKNUMMER: 36					
WAT?	FREQUENTIE			REGISTRATIE VAN DE REINIGING (OK)						
	dagelijks	2à3x / week	wekelijks	MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO
Vloer van de productieruimte			OK	OK	OK	OK	OK
Vloer van de verkoopsruimte	x			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Kneders	x			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Rijskast			OK		
Rekken			x				OK			
Werktafels	x			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Toonbank	x			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Vitrines		x			OK	OK				OK
bestelwagens	x			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

TOOL 5 SYSTEEMSPEL



OPDRACHTBLAD 15 REGISTRATIEFORMULIER CONTROLE BEHOUD KOUDEKETEN

> BEKIJK FILM 5: SCHOON

Als je het filmpje met bakker Jef en de controleur goed bekeken hebt, dan kan je deze fiche aanvullen:

REGISTRATIEFORMULIER CONTROLE BEHOUD KOUDEKETEN (koelkast, koelcel, koeltoog)																															
BEDRIJF: BOL VAN BERLIJN																DATUM:															
IDENTIFICATIE KOELKAST OF KOELRUIMTE:																OPGEMETEN DOOR:										INITIALEN: NL					
																OPGEMETEN DOOR:										INITIALEN:					
MAAND:								JAAR:								GEBRUIK DE INITIALEN BIJ HET INVULLEN VAN DE TABEL															
°C	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
-1																															
0																															
1																															
2																															
3																															
4
5																															
6																															
7																															
8																															
9																															
DATUM:				MOGELIJKE OORZAAK VAN AFWIJKING:												ONDERNOMEN ACTIE:															

TOOL 5 SYSTEEMSEL



OPDRACHTBLAD 16 REGISTRATIEFORMULIER CONTROLE BEHOUD VRIESKETEN

> BEKIJK FILM 5: SCHOON

Als je het filmpje met bakker Jef en de controleur goed bekeken hebt, dan kan je deze fiche aanvullen:

REGISTRATIEFORMULIER CONTROLE BEHOUD VRIESKETEN (diepvries)

BEDRIJF: BOL VAN BERLIJN															DATUM:																									
IDENTIFICATIE DIEPVRIES:															OPGEMETEN DOOR:										INITIALEN: NL															
															OPGEMETEN DOOR:										INITIALEN:															
MAAND:								JAAR:								GEBRUIK DE INITIALEN BIJ HET INVULLEN VAN DE TABEL																								
°C	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31									
-23																																								
-22																																								
-21								
-20																																								
-19																																								
-18																																								
-17																																								
-16																																								
-15																																								
-14																																								
-13																																								
-12																																								
-11																																				
DATUM:		MOGELIJKE OORZAAK VAN AFWIJKING:															ONDERNOMEN ACTIE:																							
																								