

## Hoofdeis

1. Implementatie hygiënecodesysteem
2. Inkoop grondstoffen & producten
3. Blokkeren & traceerbaarheid
4. Klachtenprocedure
5. Glasbreukprocedure
6. Productinformatie & consumentenvoorlichting
7. Microbiologische richtwaarden
8. Ongediertewering & -bestrijding
9. Toepassing reinigings- & ontsmettingsmethoden
10. Ontvangst goederen & -registratie
11. Voorkomen kruisbesmetting tijdens opslag
12. Bewaartemperaturen grondstoffen & halffabrikaten
13. Temperatuurcontrole & -registratie
14. THT beheersing
15. Bewaartermijnen- & coderen halffabrikaten
16. Voorkomen kruisbesmetting tijdens bereiden
17. Verhitten & opwarmen
18. Terugkoelen
19. Voorkomen kruisbesmetting van gereedproduct
20. Bewaartemperaturen van gereedproduct
21. Toepassing verkooptermijnen en naleven FIFO
22. Presentatie via warmhoudkast
23. Ongekoelde presentatie van bederfelijke producten
24. Transport & aflevering
25. Nakomen van verbeterafspraken

## Eis

1. Schoonmaakplan
2. Bedrijfsruimte algemeen
3. Vloeren
4. Schrobputten & waterafvoer
5. Wanden
6. Plafonds
7. Ramen & deuren
8. Watervoorziening & wasbakken
9. Verlichting
10. Ventilatie & verwarming
11. Hulpruimten
12. Sanitaire voorzieningen
13. Machines & apparatuur
14. Gereedschappen & materialen
15. Werkbanken
16. Transportmiddelen (karren etc.)
17. Opslag reinigings- & ontsmettingsmiddelen
18. Materialen voor reiniging & ontsmetting
19. Onderhoudswerkzaamheden
20. Materialen & middelen voor technisch onderhoud
21. Kalibratie van meetmiddelen
22. Persoonlijke verzorging & gedragsregels
23. Handen wassen
24. Werkkleding
25. Omgang sieraden
26. Naleven rookverbod
27. Naleven voorschriften eten & drinken
28. Opslag persoonlijke eigendommen
29. Naleven FIFO systeem
30. Inzameling & opslag afval
31. Behandeling van reststromen
32. Ontdooien
33. Omgang met groenten & fruit
34. Mengen & bewerken
35. Afwerken & samenvoegen
36. Verkooptermijnenlijst
37. Verpakken
38. Transportmiddelen voor aflevering



Kennis- en adviescentrum  
voor de bakkerij