



Kennis- en adviescentrum
voor de bakkerij

Checklist ongekoelde presentatie (minimaal 1 maal per jaar in te vullen)

Datum controle:
Uitgevoerd door:
Locatie:

Onderdeel	Check	Akkoord	Verbeterpunt
Kritische ingrediënten	Wordt op de juiste wijze omgegaan met: <ul style="list-style-type: none">• Gehakt• Ragout• Kookroom• Rijstepap		
Kerntemperatuur	Wordt van tenminste 1 product uit categorie 2 t/m 5 wekelijks de kerntemperatuur gemeten en geregistreerd wanneer de producten uit de oven komen en is deze temperatuur hoog genoeg? Voor snacks 90°C of hoger en voor rijste- en kruimelroomvlaaien 80°C of hoger		
Bederfelijke producten die langer dan 2 uur ongekoeld gepresenteerd worden	Alleen producten uit categorie 1 t/m 6 worden ongekoeld gepresenteerd. <ul style="list-style-type: none">• Droge broodsnacks (1)• Producten met meegebakken vruchten en/of meegebakken banketbakkersroom (2)• Snacks met vleesvulling zoals saucijzen- of worstenbrood (3)• Snacks met ragoutachtige vulling (geen quiche!)(4)• Rijstevlaaien (5)• Afbakpizza's of andere diepvriessnacks (6)	<ul style="list-style-type: none">• Max 12 uur• Max 12 uur • Max. 12 uur • Max 12 uur• Max 8-12 uur• Max 8 uur	

Onderdeel	Check	Akkoord	Verbeterpunt
Presentatie	Is de temperatuur tijdens ongekoelde presentatie nooit hoger dan 25°C?		
	Wordt nabesmetting voorkomen?		
	Is er een schriftelijke bewaarinstructie voor de consument op de verpakking of op een bordje bij de producten?		
	Wordt de maximale presentatietijd niet overschreden? Zie onderdeel producten voor de tijden. Heeft u in een procedure beschreven hoe dit wordt geborgd?		
Microbiologische richtwaarden	Voldoen de onderzochte rijstevlaai (of afbakpizza), het banketbakkersroomproduct en de hartige snack met ragout- of vleesvulling aan de microbiologische richtwaarden?	Kiemgetal max. 100.000 Entero's max. 1000	