



Checklist voedselveilig werken



Schoon en veilig werken		
Persoonlijke hygiëne	ja	nee
• Medewerkers dragen schone kleding en dichte schoenen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Medewerkers wassen regelmatig hun handen met zeep en warm water. En drogen hun handen met wegwerptissues.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Medewerkers houden hun nagels kort en ongelakt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Medewerkers dekken eventuele wondjes af met een waterdichte (blauwe) pleister.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Medewerkers zorgen ervoor dat hun haren niet in aanraking komen met voedsel. Bijvoorbeeld door hun haar in een staart te dragen of een baardnetje te dragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bedrijfsruimten en apparatuur	ja	nee
• De bedrijfsruimtes voldoen aan de bouwkundige eisen. Denk aan gladde en afwasbare muren en vloeren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• De bedrijfsruimtes zijn opgeruimd.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• De bedrijfsruimtes zijn schoon.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• De bedrijfsruimtes zijn goed onderhouden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Apparaten en ander keukengerei zijn schoon en goed onderhouden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Medewerkers maken de werkoppervlakten en het keukengerei na gebruik schoon. En desinfecteren deze.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• De toiletruimte komt niet rechtstreeks uit in de ruimte waar voedsel wordt bereid, geserveerd of opgeslagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Het bedrijf neemt maatregelen om kruisbesmetting of verontreiniging van voedsel te voorkomen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Afval	ja	nee
• Afvalbakken zijn schoon en afsluitbaar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Afvalcontainers die buiten staan zijn schoon en afsluitbaar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• De buitenruimte is opgeruimd.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Voedselveilig werken

	ja	nee
• Het bedrijf werkt met een voedselveiligheidsplan. Bijvoorbeeld de hygiëncode.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Er is een werkende digitale steekthermometer aanwezig. En indien nodig een PH-meter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• De temperatuur van bederfelijk voedsel wordt gemeten en geregistreerd.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Voedsel wordt bewaard volgens de voorschriften op de verpakking.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Voedsel wordt niet op de vloer bewaard.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Bederfelijk voedsel wordt maximaal op 7°C bewaard.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Warme levensmiddelen worden boven de 60°C bewaard.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Rauwe ingrediënten en producten worden verhit tot boven de 75°C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Bereide producten worden binnen 5 uur teruggekoeld naar 7°C of lager.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Ingevroren levensmiddelen worden in de koeling of met behulp van koud stromend water ontdooid.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Zelfbereide en ontdooide levensmiddelen zijn afgedekt en voorzien van een houdbaarheid- of ontdooidatum.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Plaagdierbeheersing

	ja	nee
• Er zijn geen (sporen van) muizen of ander ongedierte in de bedrijfsruimten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Buitendeuren en -ramen zijn voorzien van horren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Er zijn geen gaten en kieren waar ongedierte door naar binnen kan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Werkt het bedrijf met een ongediertebestrijder? Dan volgen medewerkers de instructies van de bestrijder op.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Allergenen

	ja	nee
• Er staat duidelijk aangegeven dat er allergeneninformatie beschikbaar is.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Klanten krijgen informatie over de allergenen in onverpakte levensmiddelen. Dat kan mondeling of schriftelijk.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• De allergeneninformatie is schriftelijk of elektronisch beschikbaar voor de klant en de NVWA.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Deze checklist is gemaakt door de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). U kunt er geen rechten aan ontleen. Voor meer informatie over voedselveilig werken verwijzen we u naar de meest van toepassing zijnde hygiëncode of nvw.nl