

Instructie opstart controle (*begin, tussentijdse en einde shift*)

- Voedselveiligheid: wat is het en waarom is het zo belangrijk?
- Glas en hardplastic: waar zit het, hoe controleer en registreer ik het?
- Schoon en opgeruimd: wanneer is het schoon en opgeruimd genoeg/ registratie?
- Hulpmiddelen: aanwezig, onbeschadigd, schoon en (indien van toepassing) gekalibreerd/ registratie
- (indien van toepassing) Temperatuurcontrole: wanneer is het in orde?
- *Signaleren van risicovolle onderdelen en of losliggende onderdelen bij de productielijnen.*
- Wat doe ik als er iets mis is/ afhandeling en registratie?

Instructie schoonmaak

- Maak zoveel mogelijk alleen gebruik van stofzuiger, schone doek, dweil en warm water.
- Indien het noodzakelijk is mag ook stoomcleaner of zeep gebruikt worden.
- In de ruimtes waar met product gewerkt wordt mag alleen parfum-vrije en voedselveilige zeep gebruikt worden.
- Gebruik voor het wassen van werkjassen volgens geldende instructies en was bij minimaal 40°C.
- Wat doe ik als er iets misgaat?