

## Bijlage 5: Registratieformulieren ondernemingen die kunnen genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP

### 5.1. Registratieformulier niet-conformiteiten

**Datum :** ..... **Probleem ontdekt door :** ..... **Handtekening :** .....

#### **Beschrijving van het probleem** (het vakje aankruisen en de nodige informatie invullen)

- Ontvangst :** temperatuur product te hoog  
Naam en T° product : .....  
Leverancier: .....  
Ander probleem? (DMH/UCD, verpakking, versheid....) : .....
- Opslag :** temperatuur te hoog  
Betrokken frigo / diepvries: .....  
T° frigo : .....  
Naam en T° product : .....
- Friteuse :** temperatuur olie/vet te hoog  
Friteuse : .....  
T° olie : ..... Thermostaat : .....
- Bediening :** temperatuur product te hoog (koude bediening) of te laag (warme bediening)  
Koeltoog / bain-marie : .....  
Naam en T° product : .....
- Transport :** temperatuur product te hoog of te laag  
Naam en T° product : .....
- Pasteurisatie ijs :** onvoldoende  
Naam en T° product : .....
- Koken :** kerntemperatuur van het product onvoldoende  
Naam en T° product : .....  
Toegepaste barema : .....
- Afkoelen :** te traag en/of onvoldoende  
Naam en T° product : .....  
Tijd om af te koelen.....
- Opwarmen/ Regenereren :** te traag of onvoldoende  
Naam product: .....  
T° einde regeneratie .....  
Tijd om op te warmen .....
- Vaatwas:** temperatuur voorspoelen, wassen of naspoelen onjuist: .....  
of properheid afwas onvoldoende

**Ondernomen acties:** Wat heeft u met de producten gedaan?  
Wat heeft u gedaan om het probleem op te lossen en te voorkomen dat het zich opnieuw herhaalt?