

Ontvangst goederen

Door een goede controle bij ontvangst van ingrediënten en producten wordt zeker gesteld dat de producten voldoen aan de vereiste kwaliteit.

Waarom is inspectie van ingrediënten en producten belangrijk?

Door ingekochte goederen bij ontvangst te controleren voorkomt u dat ingrediënten die niet aan uw eisen voldoen, in eet- en drinkwaren terecht komen. Afgekeurde goederen gaan dan retour naar de leverancier en kunnen nog retour worden gestuurd.

Dit geldt ook als u zelf uw ingrediënten en producten koopt of afhaalt bij uw leveranciers.

Algemeen

Om zekerheid te krijgen over de vereiste kwaliteit van ingrediënten en producten, kunt u deze op diverse onderdelen beoordelen. Controleer goederen bij aflevering op uw bedrijf, bij het afhalen bij uw leverancier en bij de keuze ervan in de zelfbedieningsgroothandel

Ontvangstcontrole

Controleer een levering bijvoorbeeld op aflevertemperatuur (in het geval van gekoelde levering), productkwaliteit, verpakking en het etiket van de producten.

Aflevertemperatuur: Meet de temperatuur van enkele producten uit de levering met een thermometer

Productkwaliteit: Controleer de kwaliteit van het ingrediënt of product (versheid, kleur, geur) door middel van zien, ruiken en/of proeven

Verpakking:

- Beoordeel of de verpakking schoon en heel is (ook kratten)

Etiket:

- Beoordeel of het etiket aanwezig en leesbaar is
- Beoordeel of de houdbaarheidsdatum (THT, TGT) aanwezig is en of deze voldoende lang is
- Producten Temperatuureisen/Opmerking

Eet- en drinkwaren algemeen

Accepteer geen producten met een temperatuur warmer dan (zie verderop)

Werkwijze

- Zorg dat leveringen van ingrediënten en producten gecontroleerd worden.
- Zorg dat ingrediënten en producten die niet aan uw eisen en/of de wettelijke eisen voldoen, niet worden gebruikt, maar geweigerd en retour gestuurd worden.
- Zorg dat producten die niet direct retour gaan herkenbaar worden opgeslagen tot het moment dat ze retour worden gezonden.

Advies: u kunt deze producten bijvoorbeeld voorzien van de tekst 'niet gebruiken' of er een groot kruis op zetten.

Aantoonbaarheid

- Er zijn alleen ingrediënten en producten aanwezig die bij ontvangst hebben voldaan aan de wettelijke eisen en hierboven genoemde criteria.
- U kunt de resultaten van de controles registreren. De verbeteracties zijn geregistreerd of op een andere manier is aantoonbaar dat verbeteracties genomen zijn (retourbon, creditnota).

Verbeteren

- Als blijkt dat de ontvangstcontrole tekortschiet, moeten de medewerkers daarop worden aangesproken en zonodig nieuwe of betere instructies ontvangen.
- Als blijkt dat de leveringen gebrekkig zijn, moet er een gesprek met de leverancier plaatsvinden en/of een andere leverancier worden geselecteerd.

- Registratieformulieren (waaronder zuivel, bewerkte groenten en fruit, schelp- en weekdieren, vis, vlees en vleeswaren, wild en gevogelte). 7 °C

Pluimvee (kip, kalkoen)

- Accepteer geen pluimvee met een temperatuur warmer dan 4°C

Diepvriesproducten en consumptie-ijs

- Accepteer geen producten van -15 °C of warmer
- Producten tussen -15 °C en -18 °C direct invriezen tot -18 °C of kouder
- Producten warmer dan -15 °C, maar kouder dan 7 °C mogen als werkvoorraad worden gebruikt

Voor onbewerkte groenten en fruit gelden geen temperatuureisen

Dagvers gebak en dagverse vlaaien mogen op de dag van bereiding ongekoeld worden ontvangen, overeenkomstig het bewaaradvies van uw leverancier

Nat gebak, rijstevlaai en vlaaien die zijn afgewerkt met bederfelijke ingrediënten mogen niet ongekoeld worden ontvangen

Datum:	HACCP REGISTRATIE INGANGSCONTROLE
Weeknummer:	

V = Vers C = Conserven / droogwaren D = diepvries			Soort : V, C of D	Temp (°C)	Verpakking	THT Datum	Correct J / N	Paraaf
Datum	Leverancier	Product						

Ingangscontrole is één van de belangrijkste onderdelen van de haccp. De controle bij ontvangst van goederen is belangrijk omdat je dan de verantwoording van het product overneemt van je leverancier. Bij onderzoeken, wanneer er naar aansprakelijkheid wordt gekeken, worden alle registraties gecontroleerd.

Invulfrequentie: alle leveranciers minimaal 1 maal per week.