

HACCP CONTROLEBLAD – VACUÛMVERPAKKING

1. VOOR START PRODUCTIE

- Handhygiëne conform interne hygiëncode.
- Werkoppervlak, messen en planken gereinigd en gedesinfecteerd.
- Rauw en bereid fysiek gescheiden (werkzone en opslag).
- Koelkasttemperatuur gecontroleerd en geregistreerd ($\leq 7^{\circ}\text{C}$, aanbevolen $\leq 4-5^{\circ}\text{C}$).
- Correcte verpakking geselecteerd (food-grade, juiste maat, onbeschadigd).

2. TIJDENS VACUÛMVERPAKKING

- Sealzone volledig droog en vrij van vet of productresten.
- Product niet geplet of beschadigd tijdens vacumeren.
- Dubbele seal toegepast bij natte of risicovolle producten.
- Correcte etikettering: inhoud + productiedatum + batch + THT/TGT + rauw/bereid.

3. NA VERPAKKING

- Seal visueel gecontroleerd (geen rimpels, geen luchtinslag).
- Product onmiddellijk gekoeld of ingevroren.
- Warme bereidingen eerst correct en snel teruggekoeld vóór vacuümverpakking.
- Machine gereinigd (sealstrip, rubbers, opvangzone).

4. KRITIEKE VERBODEN HANDELINGEN

- NOOIT warm product vacuüm verpakken voor bewaring.
- Geen langdurige gekoelde opslag zonder bewaartermijncontrole.
- Geen opslag bij niet-gecontroleerde of instabiele koeling.
- Geen gebruik van beschadigde zakken of lekkende seals.

5. CCP – RISICOBEBEERSING

- Temperatuurmonitoring aanwezig en aantoonbaar.
- Bewaartermijn vastgelegd en niet overschreden.
- Botulisme-risico beheerst door strikte tijd- en temperatuurcontrole.
- Afwijkingen geregistreerd en corrigerende maatregel uitgevoerd.

6. CONTROLE & VERANTWOORDELIJKHEID

- Dagelijkse controle uitgevoerd door verantwoordelijke medewerker.
- Afwijkingen gemeld aan leidinggevende of QA-verantwoordelijke.
- Dit controleblad over vacuümverpakking is een HACCP-hulpmiddel, wettelijke naleving blijft verantwoordelijkheid van de onderneming.