

INHOUDSOPGAVE

BLZ

DEEL A	THEORIE EN VERWERKING		
HOOFDSTUK	1	HACCP	13
	1.1.	Inleiding	13
	1.2.	Doelstellingen	13
	1.3.	Oorsprong HACCP	13
	1.4.	De controlerende instantie	14
	1.5.	Persoonlijke hygiëne	18
	1.6.	Levensmiddelen hygiëne	25
	1.7.	Bedrijfshygiëne	34
	1.8.	Begrippen	40
HOOFDSTUK	2	VOORRAADBEHEER	41
	2.1.	Inleiding	41
	2.2.	Doelstellingen	41
	2.3.	Voorraadkosten	42
	2.4.	Voorraadbegrippen	48
	2.5.	Opslagduur en omzetsnelheid	57
	2.6.	Begrippen	60
HOOFDSTUK	3	WAT MOET ER BESTELD WORDEN?	61
	3.1.	Inleiding	61
	3.2.	Doelstellingen	61
	3.3.	De geschatte afzet	61
	3.4.	De aanwezige voorraad	63
	3.5.	Leveranciersafspraken	70
	3.6.	Besteleenheden	71
	3.7.	Online bestellen	73
	3.8.	Begrippen	82
	3.9.	Eindopdracht	83
HOOFDSTUK	4	ONTVANGEN VAN DE BESTELLING	85
	4.1.	Inleiding	85
	4.2.	Doelstellingen	85
	4.3.	Controle pakbon met bestellijst	85
	4.4.	Controle pakbon met aantal geleverde producten	91
	4.5.	Controle producten	98
	4.6.	Het weekformulier hygiëne	110
	4.7.	Begrippen	113

HOOFDSTUK	5	OPSLAG VAN PRODUCTEN	115
	5.1.	Inleiding	115
	5.2.	Doelstellingen	115
	5.3.	Algemene regels voor opslag	115
	5.4.	Opslag in het levensmiddelenmagazijn	125
	5.5.	Gekoelde opslag	127
	5.6.	Diepvriesopslag	130
	5.7.	Opslag gevaarlijke stoffen	132
	5.8.	Het weekformulier hygiëne	134
	5.9.	Het formulier verwijderde producten	136
	5.10.	Begrippen	139
HOOFDSTUK	6	BEREIDEN VAN PRODUCTEN	141
	6.1.	Inleiding	141
	6.2.	Doelstellingen	141
	6.3.	Mise-en-place	141
	6.4.	Bereiden	145
	6.5.	Portioneren en afwerken	150
	6.6.	Na de bereiding	152
	6.7.	HACCP in het restaurant	155
	6.8.	Invullen van registratieformulieren	159
	6.9.	Begrippen	162
HOOFDSTUK	7	Schoonmaak en afvalverwijdering	163
	7.1.	Inleiding	163
	7.2.	Doelstellingen	163
	7.3.	Handmatig reinigen	163
	7.4.	Machinaal reinigen	165
	7.5.	Reinigings- en desinfectiemiddelen	166
	7.6.	Reinigen van verschillende ruimten	168
	7.7.	Bestrijden van ongedierte/plaagdieren	173
	7.8.	Diverse soorten afval verwijderen	176
	7.9.	Verwijderen van bedrijfsafval en gebruikte frituurvetten	181
	7.10.	Begrippen	185

DEEL B PRAKTIJKOPDRACHTEN

PPRAKTIJKOPDRACHT 1 HACCP, HYGIËNE EN LOGISTIEK	189
Deelopdracht 1 Handenwasproef	190
Deelopdracht 2 Informatieve folder hygiëne	194
Werkkaart een folder maken in Word	195
Deelopdracht 3 Hygiëneproef	197
Deelopdracht 4 Luchtinfectieproef	200
Deelopdracht 5 Volg de extra HACCP training inclusief certificaat	202