

INHOUDSOPGAVE

BLZ

HOOFDSTUK	1	HACCP	11
	1.1.	Inleiding	11
	1.2.	Doelstellingen	11
	1.3	Oorsprong HACCP	11
	1.4.	De controlerende instantie	12
	1.5.	Persoonlijke hygiëne	16
	1.6.	Levensmiddelen hygiëne	23
	1.7.	Bedrijfshygiëne	32
	1.8.	Begrippen	38
HOOFDSTUK	2	SCHOONMAAK EN AFVALVERWIJDERING	39
	2.1.	Inleiding	39
	2.2.	Doelstellingen	39
	2.3.	Handmatig reinigen	39
	2.4.	Machinaal reinigen	41
	2.5.	Reinigings- en desinfectiemiddelen	42
	2.6.	Reinigen van verschillende ruimten	44
	2.7.	Bestrijden van ongedierte/plaagdieren	49
	2.8.	Diverse soorten afval verwijderen	52
	2.9.	Verwijderen van bedrijfsafval en gebruikte frituurvetten	57
	2.10.	Begrippen	61
HOOFDSTUK	3	VOORRAADBEHEER	63
	3.1.	Inleiding	63
	3.2	Doelstellingen	63
	3.3.	Voorraadkosten	64
	3.4.	Voorraadbegrippen	70
	3.5.	Opslagduur en omzetsnelheid	79
	3.6.	Begrippen	82
HOOFDSTUK	4	WAT MOET ER BESTELD WORDEN?	83
	4.1.	Inleiding	83
	4.2.	Doelstellingen	83
	4.3.	De geschatte afzet	83
	4.4.	De aanwezige voorraad	85
	4.5.	Leveranciersafspraken	92
	4.6.	Besteleenheden	93
	4.7.	Online bestellen	95
	4.8.	Begrippen	104
	4.9.	Eindopdracht	105
HOOFDSTUK	5	ONTVANGEN VAN DE BESTELLING	107
	5.1.	Inleiding	107
	5.2.	Doelstellingen	107
	5.3.	Controle pakbon met bestellijst	107
	5.4.	Controle pakbon met aantal geleverde producten	113
	5.5.	Controle producten	120
	5.6.	Het weekformulier hygiëne	132
	5.7.	Begrippen	135

HOOFDSTUK	6	OPSLAG VAN PRODUCTEN	137
	6.1.	Inleiding	137
	6.2.	Doelstellingen	137
	6.3.	Algemene regels voor opslag	137
	6.4.	Opslag in het levensmiddelenmagazijn	147
	6.5.	Gekoelde opslag	149
	6.6.	Diepvriesopslag	152
	6.7.	Opslag gevaarlijke stoffen	154
	6.8.	Het weekformulier hygiëne	156
	6.9.	Het formulier verwijderde producten	158
	6.10.	Begrippen	161
HOOFDSTUK	7	MATERIALEN	163
	7.1.	Inleiding	163
	7.2.	Materiaalsoorten	163
	7.3.	Verpakkingsmateriaal	165
		Theorieopdrachten	167
		Passieopdrachten	171
		Praktijkopdracht	173
HOOFDSTUK	8	MESSENCET	175
	8.1.	Inleiding	175
	8.2.	Messen	175
	8.3.	Gereedschappen uit de messencet	178
		Theorieopdrachten	180
HOOFDSTUK	9	KOUDE KEUKEN	185
	9.1.	Inleiding	185
	9.2.	Inventaris koude keuken	185
	9.3.	Apparatuur koude keuken	187
	9.4.	Gastronormsysteem	190
	9.5.	Gereedschap koude keuken	191
		Theorieopdrachten	197
		Praktijkopdracht	202
HOOFDSTUK	10	WARME KEUKEN	205
	10.1.	Inleiding	205
	10.2.	Inventaris warme keuken	205
	10.3.	Apparatuur warme keuken	210
	10.4.	Gereedschappen warme keuken	212
		Theorieopdrachten	217
		Praktijkopdracht	222