

HOOFDSTUK	1	HACCP	11
	1.1.	Inleiding	11
	1.2.	Oorsprong HACCP	11
	1.3.	Voor welke sectoren geldt HACCP?	12
	1.4.	De controlerende instantie	12
	1.5.	Persoonlijke hygiëne	14
	1.6.	Levensmiddelen hygiëne	20
	1.7.	Bedrijfshygiëne	27
HOOFDSTUK	2	VOORRAADTHEORIE	33
	2.1.	Inleiding	33
	2.2.	Voorraadkosten	33
	2.3.	Voorraadbegrippen	39
	2.4.	Opslagduur en omzetsnelheid	45
HOOFDSTUK	3	WAT MOET ER BESTELD WORDEN?	49
	3.1.	Inleiding	49
	3.2.	De geschatte afzet	49
	3.3.	De aanwezige voorraad	50
	3.4.	Leveranciersafspraken	56
	3.5.	Besteleenheden	57
	3.6.	Online bestellen	58
HOOFDSTUK	4	ONTVANGEN VAN DE BESTELLING	69
	4.1.	Inleiding	69
	4.2.	Controle pakbon met bestellijst	69
	4.3.	Controle pakbon met aantal geleverde producten	74
	4.4.	Controle producten	80
	4.5.	Het weekformulier hygiëne	90
HOOFDSTUK	5	OPSLAG VAN PRODUCTEN	93
	5.1.	Inleiding	93
	5.2.	Algemene regels voor opslag	93
	5.3.	Opslag in het levensmiddelenmagazijn	99
	5.4.	Gekoelde opslag	100
	5.5.	Diepvriesopslag	103
	5.6.	Opslag gevaarlijke stoffen	104
	5.7.	Het weekformulier hygiëne	105
	5.8.	Het formulier verwijderde producten	107



BLZ

HOOFDSTUK	6	BEREIDEN VAN PRODUCTEN	109
	6.1.	Inleiding	109
	6.2.	Mise en place	109
	6.3.	Bereiden	111
	6.4.	Portioneren en afwerken	114
	6.5.	Na de bereiding	116
	6.6.	HACCP in het restaurant	118
	6.7.	Invullen van registratieformulieren	121
HOOFDSTUK	7	SCHOONMAAK EN AFVALVERWIJDERING	125
	7.1.	Inleiding	125
	7.2.	Handmatig reinigen	125
	7.3.	Machinaal reinigen	126
	7.4.	Reinigings- en desinfectiemiddelen	127
	7.5.	Reinigen van verschillende ruimten	129
	7.6.	Bestrijden van ongedierte	133
	7.7.	Diverse soorten afval verwijderen	136
	7.8.	Verwijderen van bedrijfsafval en gebruikte frituurvetten	140