

## Hygiëneopleiding personeel 15

### ZO MEET U DE TEMPERATUUR

- controleer de kerntemperatuur van de te koelen producten bij aankoop, bewaring, verkoop en levering aan huis.
- de kerntemperatuur wordt gemeten m.b.v. een digitale steekthermometer.
- steek nooit door de folieverpakking van voorverpakte levensmiddelen die moeten bewaard worden; leg de steekthermometer tussen twee verpakkingen.
- gebruik steeds een geijkte thermometer.
- de thermometer moet ook gereinigd en ontsmet worden.
- controleer regelmatig de temperatuur van de koelkast(en), diepkoeler(s), koeltoonbank(en) en diepvriezer(s).

Ondergetekende werknemer(s) verklaart/verklaren hierbij dat hij of zij ter aanvulling van de permanente opleiding, hen verstrekt door hun patroon of diens aangestelde, kennis genomen heeft/hebben van de inhoud van dit artikel.



### Ons vragen hoekje

**In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.**

**Mijn controleur vraagt mij naar mijn productfiches van zelfbereide producten. Wat moet ik kunnen voorleggen? Dienen de productfiches van seizoengebonden producten afzonderlijk bewaard te worden?**

In het kader van de traceerbaarheid moet u inderdaad een productfiche opstellen voor elk door u vervaardigd product of bereiding, dus ook voor hamburgers enz.

Een voorbeeld van productfiche vindt u in het Register dat u bij het begin van het jaar ontvangen hebt. Het volstaat alle gebruikte grondstoffen, hulpstoffen en ingrediënten vermeld op de fiche die gebruikt worden aan te vinken of indien nodig aan te vullen.

Bovenaan de productfiche vermeldt u de datum van opmaak van de fiche alsook de benaming van het product, maximale bewaartemperatuur en te consumeren tot .....dagen, weken of maanden na pro-

ductie. Opgelet ! Op de productfiches uit het Register 2007 moet dit bijgevoeld worden.

De desbetreffende productfiche blijft geldig zolang de samenstelling ongewijzigd blijft, maar opgelet, bij ieder nieuw product of verandering van samenstelling moet een productfiche opgemaakt of indien mogelijk een bestaande fiche gewijzigd worden ! U moet steeds kunnen aantonen welke productfiche op welk product betrekking heeft.

Productfiches van producten die slechts bepaalde periodes van het jaar gemaakt worden, de zogenaamde seizoensproducten, moeten niet afzonderlijk bijgehouden worden.

**Heeft u ook praktische vragen of graag verduidelijking, aarzel niet ons te contacteren. Via mail of met een fax of telefoontje**

## Marktberichten van de prijzen voor levend vee

Maximumprijzen zoals vastgesteld op de hierna vermelde markten

**RUNDEREN** De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg

		17-apr-2009	24-apr-2009	30-apr-2009	8-mei-2009
Battice	Stieren (S)	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20
	Vaarzen (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Stieren dikbil	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25
	Stieren dikbil	2,88 - 3,02	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05
Brugge	Stieren dikbil	2,88 - 3,02	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05
	Vaarzen dikbil	2,65 - 2,95	2,65 - 2,95	2,65 - 2,95	2,65 - 2,95

**Opmerkingen**

17-apr-09	Stationair
24-apr-09	Stationair
30-apr-09	Stationair
08-mei-09	Stationair