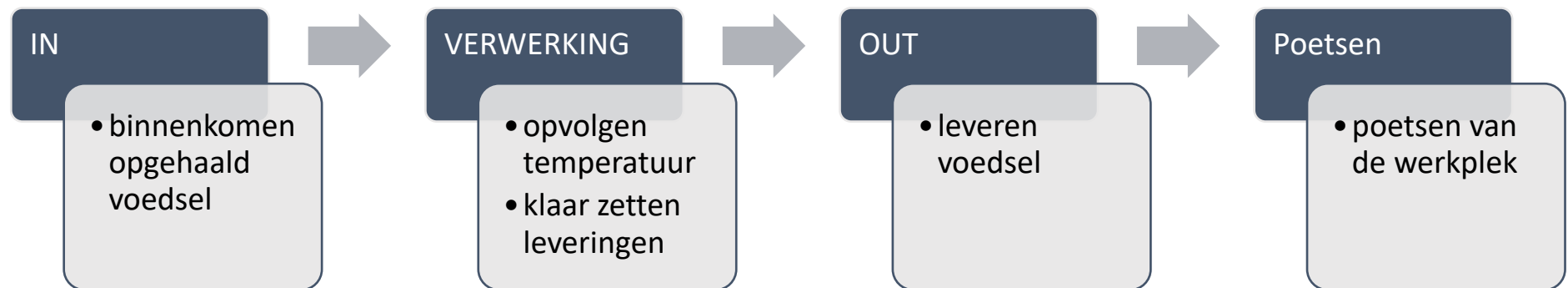


CHECKLIST MAGAZIJNWERK

VOEDSELDISTRIBUTIE



Binnenkomen opgehaald voedsel

IN

1

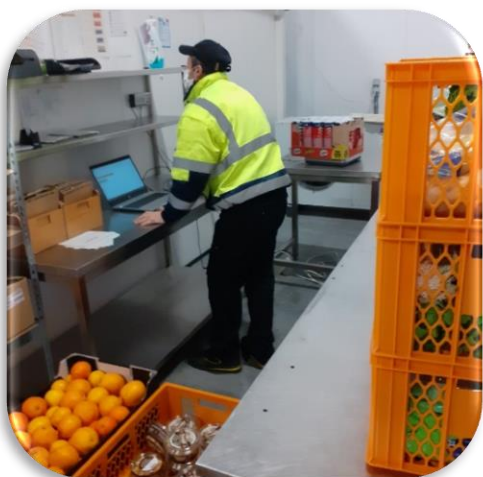


Laad de bakken uit

Gebruik rolkar.

Why? Zorg dragen voor je rug

2



Weeg het opgehaald voedsel.

Soort per soort

3



Bij producten voor diepvries,
meet de temperatuur bij
enkele producten
Temperatuur moet minder
dan 6 graden zijn

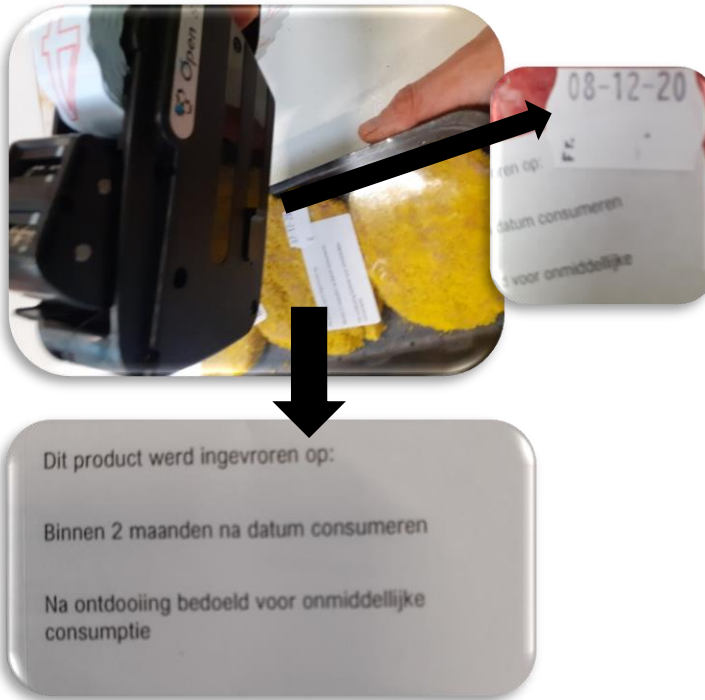
Why? voedselveiligheid

4



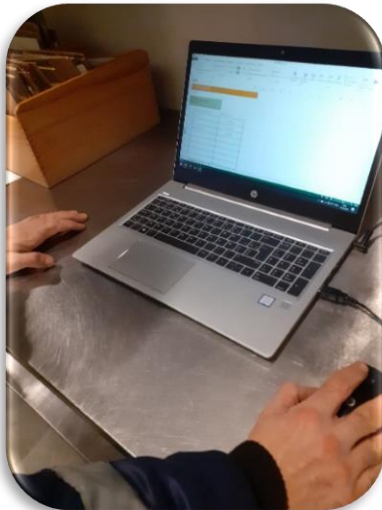
Registreer de temperatuur

Meld het als producten meer
dan 6 graden zijn.

5

Sticker vlees, vis, beleg om in te vriezen

Kleef de sticker met datum invriezen in de rechterbovenhoek

6

Registreer per schenker

7

Print de registratie

1 X in zwart-wit

Opvolgen temperatuur in vriezer en koelcel

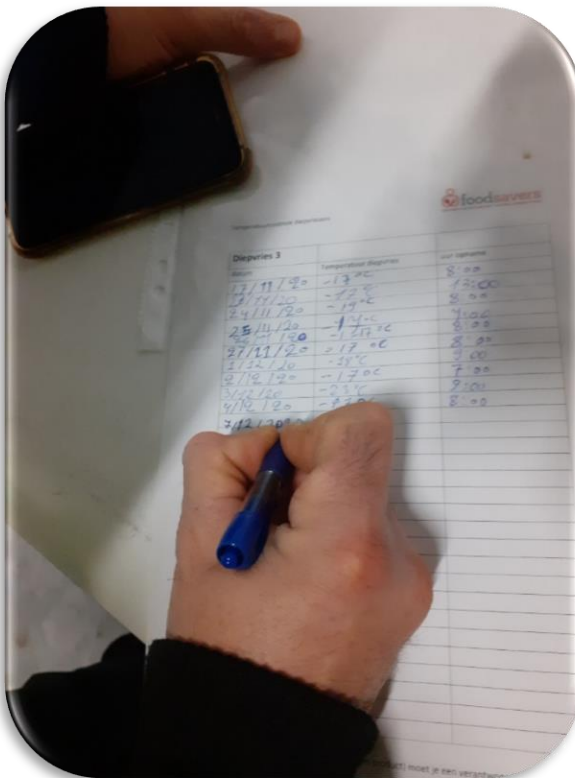
VERWERKING

1



Aflezen temperatuur op de thermometer

2



Temperatuur noteren

1. Datum
2. Temperatuur
3. Uur van meting

Klaar zetten levering

VERWERKING

1



Lees de steekkaart.

Zet de juiste bakken klaar volgens de steekkaart

2



Zet de bakken klaar per afleveradres

Leg de kaart met naam van de klant in de bak

3

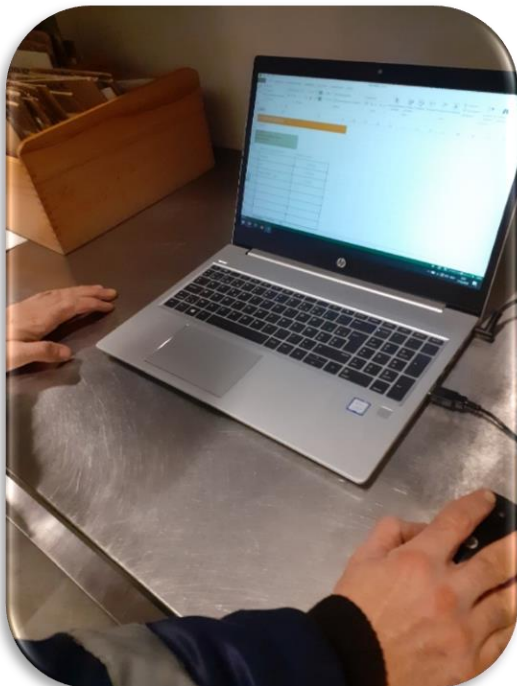


Weeg elke bak

Klaar zetten levering

VERWERKING

4



Registreer de wegingen in de computer.

5



Print de registratie 2 X

1 x kleur
1 x zwart-wit

=leverbon

1

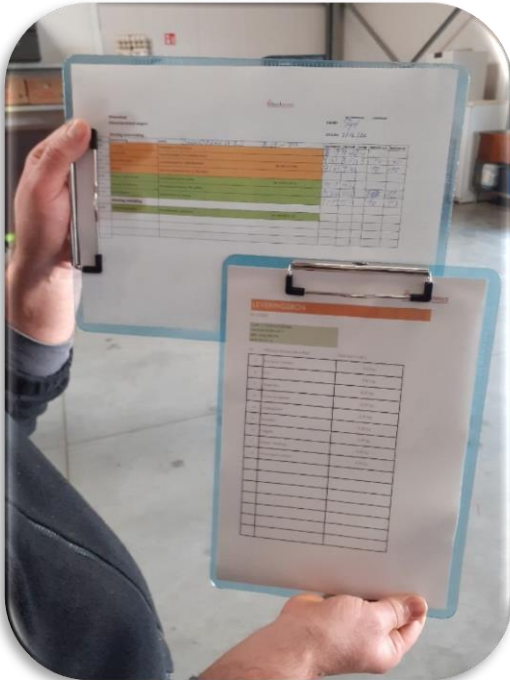


Laad in per afleveradres

Why?

Zo gaat de levering sneller en veiliger

2



Neem leveringsbonnen en rittenblad mee

Poetsen van de werkplek

POETSEN

1



Poets alles op de werktafel na het werk.

Why?

Bacteriën op de werktafel kunnen het voedsel besmetten

2



Veeg de vloer

Why?

Bacteriën en vuil op de vloer kan in het voedsel terecht komen.

3



Leeg de vuilbakken
Poets de vuilbakken

Why?

Bacteriën van de vuilbakken zorgen voor een slechte geur en kunnen in het voedsel terecht komen.

4



Zet de bakken op hun plaats