

# FACILITY-FLITS

Uitgave: April 2015

## In deze uitgave:

1. Voedsel thermometers
2. HACCP pakket voor de horeca



## 1. VOEDSEL THERMOMETERS

Ook voor een eenvoudige voedsel thermometer kunt u bij Facility-Check terecht. Deze kunt u voor € 9,50 bestellen via: [info@facility-check.nl](mailto:info@facility-check.nl)

Productspecificatie:

- Temperatuur range 50°C – 300°C
- Opslag in geheugen van laatste temperatuurmeting
- Schakelt automatisch na 10 minuten uit
- Goed afleesbaar display in °C of °F
- Inclusief 1,5 V knoopbatterij

## 2. HACCP PAKKET VOOR DE HORECA

Als horeca ondernemer krijgt u te maken met allerlei aspecten die de nodige aandacht opeisen. Zoals menu engineering, inrichting, inkoop, personeel, financiële aspecten, vergunningen, wet en regelgeving en voedselveiligheid. Wet en regelgeving en voedselveiligheid zijn onderhevig aan veranderingen. Zo is bijvoorbeeld in december 2014 een nieuwe Europese wet inwerking getreden, die een aanvulling in uw HACCP systeem vereist. Wellicht is door deze wijziging uw HACCP systeem niet meer up to date. Of heeft HACCP opnieuw aandacht nodig in uw zaak. HACCP is immers een basisvoorwaarde voor de kwaliteit van uw producten en gastvrijheid. Om de horeca te ondersteunen heeft Facility-Check een HACCP-pakket samengesteld. Bestaande uit:

**1. Een intake gesprek/nulmeting**

*Tijdens dit gesprek wordt uw HACCP systeem besproken en de start situatie geïnventariseerd.*

**2. HACCP-klapper**

*Uw HACCP systeem op maat en overzichtelijk gedocumenteerd in een HACCP-klapper. Inclusief:*

- *Procedures en werkinstructies*
- *Registratieformulieren*
- *Allergenen informatie*
- *Schoonmaakplan*
- *Kalibratie formulieren voedselthermometer*

**3. Een gekalibreerde voedselthermometer**

- *Temperatuur range 50°C – 300°C*
- *Opslag in geheugen van laatste temperatuurmeting*
- *Schakelt automatisch na 10 minuten uit*
- *Goed afleesbaar display in °C of °F*
- *Inclusief 1,5 V knoopbatterij*

**4. Facility-Check Proof HACCP audit**

*Laat uw gasten zien dat uw bedrijf voldoet aan de HACCP richtlijnen. Facility-Check voert objectief en onafhankelijk een HACCP audit uit afgestemd op uw HACCP systeem of gehanteerde hygiënecode. Bij een score van minimaal 80% ontvangt u een Facility-Check proof certificaat.*

Voor nadere informatie kunt u vanzelfsprekend telefonisch contact opnemen via 06-42917629 of per e-mail: [info@facility-check.nl](mailto:info@facility-check.nl). Schroom niet om te bellen als u vragen heeft omtrent HACCP, allergenen en eisen met betrekking tot de bouw- en inrichting. Facility-Check komt graag ter plekke de situatie bekijken.