



HACCP Goederenontvangst

Registratie van leveringen: temperatuur, verpakking en kwaliteit

De Horeca Helper

Maand: _____

Bedrijf: _____

Normen bij ontvangst: Verse producten (vlees, vis, zuivel): max 7 graden C | Bevroren: max -15 graden C | Conserven/droog: 15-25 graden C. Weiger de levering bij een afwijking of noteer de corrigerende actie.

Datum	Leverancier	Productgroep	Temp.	Verpakking OK?	Kwaliteit OK?	Paraaf