

HACCP Zelfaudit Checklist

Loop dit overzicht periodiek door om je bedrijf te controleren op de belangrijkste HACCP-punten, voordat een NVWA-inspecteur het voor je doet. Vink per onderdeel Ja, Nee of N.v.t. aan en maak bij 'Nee' een concrete actie met deadline. Dit is een zelfaudit — het vervangt geen officieel HACCP-plan of hygiëncode, maar helpt je structureel te controleren of de belangrijkste punten op orde zijn.

Bedrijfsnaam:

Datum audit:

Locatie:

Uitgevoerd door:

01 Ontvangst & opslag grondstoffen

JA	NEE	N.V.T.	
☐	☐	☐	Producten bij ontvangst gecontroleerd op temperatuur en uiterlijk
☐	☐	☐	Verpakking intact, geen beschadigingen of lekkages
☐	☐	☐	THT/houdbaarheidsdatum gecontroleerd, FIFO ('first in, first out') toegepast
☐	☐	☐	Rauwe en bereide producten gescheiden opgeslagen
☐	☐	☐	Opslagtemperaturen op norm (koeling $\leq 7\text{ }^{\circ}\text{C}$, diepvries $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$)

02 Temperatuurbeheersing

JA	NEE	N.V.T.	
☐	☐	☐	Temperatuurregistratie aanwezig en dagelijks bijgewerkt
☐	☐	☐	Thermometers gecontroleerd/gekalibreerd
☐	☐	☐	Kerntemperatuur bij bereiding $\geq 75\text{ }^{\circ}\text{C}$ gecontroleerd
☐	☐	☐	Afwijkingen genoteerd met corrigerende maatregel

03 Reiniging & desinfectie

JA	NEE	N.V.T.	
☐	☐	☐	Schoonmaakrooster aanwezig en bijgehouden (zie apart schoonmaakprotocol)
☐	☐	☐	Reinigings- en desinfectiemiddelen gescheiden van voedsel opgeslagen
☐	☐	☐	Snijplanken en messen per productgroep gescheiden (kleurcodering)
☐	☐	☐	Afwasmachine/wasbakken reinigen op de juiste temperatuur

04 Persoonlijke hygiëne medewerkers

JA	NEE	N.V.T.	
☐	☐	☐	Schone werkkleding en (indien nodig) haarbedekking gedragen
☐	☐	☐	Handen gewassen op vaste momenten (voor werk, na toilet, na pauze, na afval)
☐	☐	☐	Wondjes afgedekt met een waterdicht, opvallend gekleurd pleister
☐	☐	☐	Geen sieraden/horloges tijdens bereiding van voedsel
☐	☐	☐	Zieke medewerkers (braken/diarree) niet ingezet op open voedsel

05 Ongediertebestrijding

JA	NEE	N.V.T.	
☐	☐	☐	Geen sporen van ongedierte aangetroffen bij laatste controle
☐	☐	☐	Buitendeuren/kozijnen goed afgesloten, hordeuren aanwezig waar nodig
☐	☐	☐	Afval dagelijks afgevoerd, afvalbakken gesloten en op afstand van bereiding
☐	☐	☐	Contract of afspraak met ongediertebestrijder aanwezig (indien van toepassing)

06 Allergenenbeheer

JA	NEE	N.V.T.	
☐	☐	☐	Actueel allergenenoverzicht van gerechten/producten aanwezig
☐	☐	☐	Medewerkers kunnen gasten correct informeren over allergenen
☐	☐	☐	Kruisbesmetting van allergenen voorkomen bij bereiding en opslag

07 Traceerbaarheid & etikettering

JA	NEE	N.V.T.	
☐	☐	☐	Inkoop-/leveringsbonnen bewaard (minimaal 1 jaar)
☐	☐	☐	Zelfbereide producten voorzien van bereidings- of houdbaarheidsdatum
☐	☐	☐	Leveringen/batches herleidbaar tot de leverancier

08 HACCP-documentatie & CCP-bewaking

JA	NEE	N.V.T.	
☐	☐	☐	HACCP-plan of (branche-)hygiëncode aanwezig en actueel
☐	☐	☐	Kritische controlepunten (CCP's) benoemd en worden bewaakt
☐	☐	☐	Registraties minimaal 2 jaar bewaard
☐	☐	☐	Corrigerende maatregelen bij afwijkingen zijn gedocumenteerd

09 Training & kennis medewerkers

JA	NEE	N.V.T.	
☐	☐	☐	Alle medewerkers beschikken over aantoonbare kennis van voedselhygiëne (bijv. HACCP-certificaat)
☐	☐	☐	Nieuwe medewerkers krijgen instructie vóór zelfstandig werken met voedsel
☐	☐	☐	Kennis wordt periodiek opgefrist (richtlijn: elke 3 tot 5 jaar)

10 Algemeen onderhoud & inrichting

JA	NEE	N.V.T.	
☐	☐	☐	Vloeren, wanden en plafonds in goede staat en makkelijk te reinigen
☐	☐	☐	Voldoende wasbakken met zeep en (papieren) handdoekjes aanwezig
☐	☐	☐	Ventilatie en afzuiging functioneren naar behoren
☐	☐	☐	Onderhoud van koel-, vries- en bereidingsapparatuur is up-to-date

Afronding	
Aantal punten met 'Nee': _____	Vervolgaudit gepland op: _____
Belangrijkste actiepunten (met deadline): 	
Naam en functie auditeur: _____	Handtekening: _____

Meer weten over HACCP-registratie en welke documentatie verplicht is? Bekijk de andere gratis checklists en de online HACCP-cursus op haccpleren.nl.