



Webinar: Taken & HACCP

Maak en voer HACCP taken en andere taken uit in Apicbase



FAQ webinar

Hoe kan ik vragen stellen?

Het webinar is een eenrichtingscommunicatie, maar je kan in de onderstaande Q&A-rubriek vragen stellen. Dit kan anoniem of met je eigen naam. Mijn collega's kunnen je vraag tijdens het webinar beantwoorden of we behandelen je vraag aan het einde van dit webinar.

Wordt dit webinar opgenomen?

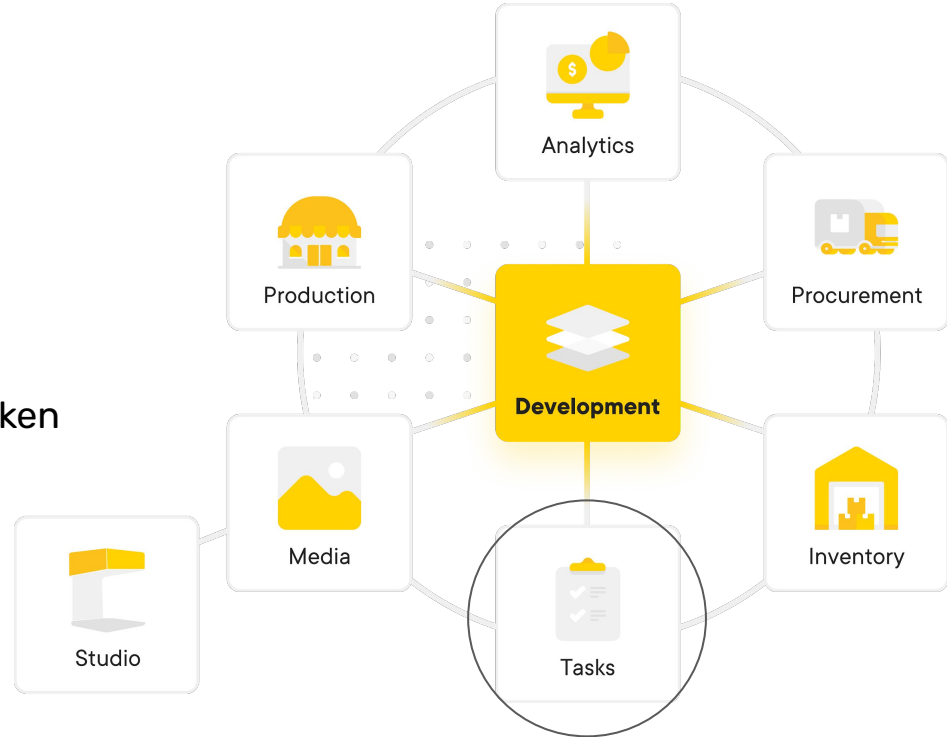
Ja, dit webinar wordt opgenomen, zodat je het opnieuw kan bekijken. De webinar zal worden gepubliceerd op onze knowledgebase: support.apicbase.com

Zal de presentatie na het webinar beschikbaar zijn?

Ja, we sturen je de presentatie na afloop.

Wat heb je nodig?

- Taken & HACCP-module, gratis beschikbaar tot 1 november
- Type gebruiker:
 - Bibliotheekgebruiker met bewerkingstoegang
 - Outlet gebruiker met volledige toegang voor taken (aanmaken/bewerken/verwijderen van taken)



Wat is HACCP?

HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)
= Gevarenanalyse en Kritische controlepunten

HACCP is een manier om de gevaren voor de voedselveiligheid te beheersen. De procedures voor het beheer van de voedselveiligheid moeten gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.

HACCP houdt in:

- goed kijken naar wat je in je bedrijf doet, wat er mis kan gaan en welke risico's er zijn voor de voedselveiligheid
- het identificeren van alle kritieke controlepunten waarop een bedrijf zich moet concentreren om ervoor te zorgen dat deze risico's worden weggenomen of tot een veilig niveau worden teruggebracht
- beslissen welke actie je moet ondernemen als er iets misgaat
- ervoor zorgen dat je procedures worden gevolgd en werken
- het bijhouden van een administratie om aan te tonen dat je procedures werken

Kritieke Controlepunten definiëren (CCP)

- Een kritisch controlepunt (CCP) = een punt, stap of procedure in een voedselproductieproces waarop controle kan worden toegepast en waardoor een gevaar voor de voedselveiligheid kan worden voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau kan worden teruggebracht.
- Ingesteld op bibliotheekniveau, maar niet noodzakelijk voor gebruik in alle filialen.
- Voeg een type CCP toe zodat je hier gemakkelijk op kunt filteren.

Kritieke Controlepunten definiëren (CCP) – voorbeelden

- Voorbeeld 1:

CCP 1: Ontvangst van goederen, type Levering & ontvangst

Taak: Temperatuur controle diepvriesproducten

De temperatuur moet tussen -18°C en -15°C liggen.

Beschrijving taak: Willekeurige controle van de temperatuur van de goederen bij ontvangst. Acties indien de temperatuur niet in orde is: afwijkingen registreren, producten bij levering weigeren, afwijkingen aan de leverancier melden,...

Kritieke Controlepunten definiëren (CCP) – voorbeelden

- Voorbeeld 2:

CCP 2: Temperatuurregeling, type Opslag

Taak: Temperatuurcontrole koelkast

De temperatuur moet tussen +4°C en +7°C liggen.

Omschrijving taak: dagelijkse temperatuurcontrole

Acties in het geval dat de temperatuur niet in orde is: registreer afwijkingen, in het geval van een storing, contacteer een koeltechnicus.

Kritieke Controlepunten definiëren (CCP) – voorbeelden

- Voorbeeld 3:

CCP 3: Hygiëne, type faciliteit

Taak: De vloer dweilen

Beschrijving: dagelijks dweilen van het restaurant en de keukenvloer

Maak taken aan per CCP

- Verschillende soorten taken beschikbaar:
 - Algemene taak
 - Checklist taak
 - HACCP-taken, zoals temperatuurcheck, traceerbaarheid en terugroeping, ongediertebestrijding, afvalbeheer, enz.
- Toewijzen aan één filiaal en een specifieke persoon of toewijzen aan meerdere filialen tegelijkertijd.

Maak taken aan per CCP – voorbeelden

- Voorbeeld 1:

CCP 1: Ontvangst van goederen, type Levering & ontvangst

Taak: Temperatuur controle diepvriesproducten

Type: temperatuurcheck

De temperatuur moet tussen -18°C en -15°C liggen.

Beschrijving taak: Willekeurige controle van de temperatuur van de goederen bij ontvangst. Acties indien de temperatuur niet in orde is: afwijkingen registreren, producten bij levering weigeren, afwijkingen aan de leverancier melden,...

Tip: Geef het temperatuurbereik in de taakomschrijving in als je jouw gebruikers wilt informeren, anders wordt het bereik niet getoond.

Maak taken aan per CCP – voorbeelden

- Voorbeeld 2:

CCP 2: Temperatuurregeling, type Opslag

Taak: Temperatuurcontrole koelkast

Type: temperatuurcheck

De temperatuur moet tussen +4°C en +7°C liggen.

Omschrijving taak: dagelijkse temperatuurcontrole

Acties in het geval dat de temperatuur niet in orde is: registreer afwijkingen, in het geval van een storing, contacteer een koeltechnicus.

Maak taken aan per CCP – voorbeelden

- Voorbeeld 3:

CCP 3: Hygiëne, type faciliteit

Taak: De vloer dweilen

Type: Schoonmaak & Sanitatie

Beschrijving: dagelijks dweilen van het restaurant en de keukenvloer

Voer taken uit

- Taken kan je bekijken in lijstweergave of kalenderweergave.
- Gebruik filters om gemakkelijk taken te vinden.
- Exporteer taken als je dit van een bepaalde dag of periode wilt afdrukken.

Rapport

- Het auditlogboek bevat de geschiedenis van de taken voor een geselecteerde periode.
- Je kan de geplande datum en tijd van de taak vinden versus de uitgevoerde datum en tijd, de naam van de taak, het type, de CCPs, de toegewezen persoon, het resultaat, de gemeten waarde en de opmerkingen.

Support links

[Permissies outlet gebruikers](#)

[Gids voor de Taken & HACCP module](#)

Meer artikels op support.apicbase.com