HENSIKT

Hensikten med rutinen er å kunne spore varer et ledd tilbake til produsent, produksjonsdag/periode og spesifikke råvarer og tilsetninger, samt ett ledd fremover dersom varene ikke selges til sluttforbruker. Rutinen skal garantere at råvarer, ferdigvarer og pakkemateriale kan identifiseres

MÅLGRUPPE

Alle ansatte på kjøkken

FREMGANGSMÅTE

Alle pakksedler/følgesedler skal lagres og inneholde opplysninger om:

- Dato varene ble mottatt
- Fra hvilken leverandør
- Evt. holdbarhetsdato/ batchnummer

Dersom vi mottar nye varer og vi ikke har brukt opp tilsvarende vare, bør varene merkes/plasseres slik at partiene kan skilles fra hverandre.

Varer som er produsert og skal lagres på kjøl må merkes med minimum opplysning om produksjonsdag, slik at det kan spores et ledd bakover i verdikjeden.

Kontroll på opprinnelig holdbarhet kan gjøres på to måter:

- Det tas bilde av alle etiketter fra kjøtt til produksjon
- Etiketter legges i en vakuumpose som merkes med produksjonsdato

Kryssreferanser

Eksterne referanser