



Benta di karni den paki kaba/prepaketá
self service (zelf bediening)

CATEGORIA D

Datum
30-10-2018

Uw brief d.d.

Contactpersoon

Uw kenmerk

E-mail
info.uovz@gobiernu.cw

Ons nummer Zaaknummer

Onderwerp
Eksigensha arkitektóniko pa empresa ku ta bende karni prepaketá

Pagina's Aantal Bijlagen
2

E espasio den kua ta warda e karni mester ta mantené higiénikamente di tal forma ku e chèns di kontaminashon pa e paketenan di karni ta lo mínimo.

1. Eksigensha pa ku almasenamentu di karni prepaketá

- ☐ E fasilidatnan di warda karni mester mantené e produktonan na e temperatura eksihí: un máximo di 4 °C den friu i un máximo di -18 °C den konhelashon.
- ☐ E besindario den kua e karni ta wardá (inklusio e muebel mes) no tin mag di ta sushi (paden ni pafó), ya ku esaki ta forma un fuente di kontaminashon indirekto pa e paketenan di karni.
- ☐ E chèns di kontaminashon krusá (kontakto entre karni di diferente tipo di animal) mester ta mínimo. Prevení kontakto entre diferente tipo di karni dor di pone kada den diferente kul òf vris muebel òf dor di pone un separashon físiko pa medio di un skòt. Ora tin kontakto posibel entre e diferente tipo di karni (p.e. galiña i piska) e skòt aki mester ta impermeabel (no ta tuma vògt).

Separá e siguiente produktonan aki for di otro:

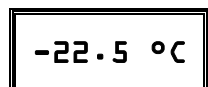
1. piská i produktonan di laman
2. karni di galiña
3. karni di porko
4. karni di baka
5. karni di kabritu
6. karni di karné

*Ehèmpel di
monitor display
di temperatura*

- ☐ E fasilidatnan di friu òf vris mester tin un *monitor display* di temperatura visibel ku ta funshoná. Mester mantené e fasilidat di friu òf vris regularmente pa prevení ku esaki ta dañá i e karni ta pasa tempu den un temperatura mas haltu ku e eksigensha; nan no tin mag di ta frusá i mester ta funshoná bon.

- ☐ No por pone kahanan kuarni abou na suela. Mester usa palèt di un material lababel i desinfektabel pa pone kahanan riba dje.

Ora di saka karni for di kahanan di komersio mayor esaki mester sosodé na un forma i den un espasio higiéniko pa prevení kontaminashon di e paketenan di karni.



2. Eksigensha pa ku limpiesa di e fasilidatnan

- ☐ Mester limpia i desinfektá e fasilidatnan di friu i vris regularmente i registrá esaki. Pa fasilidatnan di friu grandi esaki mester ta mínimo mensualmente i pa fasilidatnan di vris grandi un mínimo di kada 3 pa 6 luna (dependé di e grandura). Ora ta trata kulmeubel: un mínimo di kada (1) luna i ora ta trata vrizmeubel un mínimo di kada 1 pa 3 luna (depende di e grandura).
- ☐ E awa utilisá pa laba i limpia e espasio mester ta potabel (drinkwater).

Ehèmpel di registrashon di limpiesa di vrizer (òf meubel) /kuler(òf meubel)

Rooster di limpia vrizer/kuler kada .. luna		
Vrizer/Kulmeubel	Fecha	Firma di persona ku a paga vrizer i limpi'é
Vrizer 1	1 - 10 - 2018	TANIA
Kulmeubel 1	15 - 10 - 2018	TANIA
Vrizer 1	2 - 11 - 2018	MARIA
Vrizer grandi 1	4 - 11 - 2018	JOHN

3. Eksigensha pa ku etikèt di karni

- ☐ Etikètnan mester ta na papiamentu, ingles òf hulandes.
- ☐ E etikèt mester kontené lo siguiente
 1. Preis pa kilo, peso i preis
 2. Produkto fresku òf (de)kongelá
 3. Tipo di animal
 4. Tipo di karni
 5. Fecha di produkshon
 6. Fecha di reempaketashon òf empaketashon
 7. Fecha di ékspirashon
 8. Kondishon di warda na °C
 9. Pais di origen

Ehèmpel di kombinashon di etikèt ku tur dato

LOINRIBS (Frozen Pork)		
Pais di origen: USA		
PACK DATE 05/01/18	SELL BY 09/01/18	TOTAL PRICE 5.04
NET WT 0.280 kg	UNIT PRICE 18.00/kg	
		Prod. Date: 02.09.2017
TOKO MINI SUPERMARKET		

When kept at	Use within
0 - 4°C	2 days
-18°C or lower	4 months
AFTER SELL BY/PACK DATE	

Si kumpra karni di otro supermerkadu ku tin etikèt ku tur datos: e datosnan aki mester ta visibel. Tapa e preis só ku bo mes etikèt.

- ☐ Ora ta dekongelá karni pa bende esaki friu, mester pone riba e etikèt ku e produkto tabata kongelá. Karni ta safe pa rekongelá solamente ora e dekongelashon a tuma lugá alrededor di 4 °C (máximo 7°C / den frishidèr) i e karni no tabata den temperatura di kamber pa mas ku dos ora. Si no tene kuenta ku esaki e karni ta forma un riesgo konsiderabel pa e konsumidó. No dekongelá karni pafó di frishidèr i nunca pone diferente tipo di karni den mesun baki pa ontdooi/dekongelá.