Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 1 • HACCP

WAT IS HACCP?

Een werkwijze om voedsel veilig te bereiden, te bewaren en te verkopen.



RISICO'S HERKENNEN

Breng gevaren in beeld.

BEHEERSEN

Neem de juiste maatregelen.

CONTROLEREN

Meet en beoordeel kritische punten.

REGISTREREN IN DE APP

Leg controles digitaal vast in Hygiënecode Online.

HACCP helpt je veilig te werken en voedselinfecties te voorkomen.

LET OP

HACCP is geen losse lijst, maar een vaste werkwijze in je bedrijf.

ONTHOUD

Veilig werken begint met risico's herkennen, beheersen en digitaal vastleggen.