Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 1 • VOEDSELVEILIGHEID

WAAROM VOEDSELVEILIG WERKEN

Bescherm je gasten, je bedrijf en de kwaliteit van je producten.



VEILIGE GASTEN

Voorkom voedsel-infecties en klachten.

GOEDE KWALITEIT

Werk schoon en houd producten veilig.

WETTELIJKE PLICHT

Volg de hygiëne-regels in je bedrijf.

DIGITAAL OVERZICHT

Controleer en registreer in Hygiënecode Online.

Voedselveilig werken voorkomt risico's en geeft vertrouwen.

LET OP

Een klein foutje kan grote gevolgen hebben.

ONTHOUD

Veilig werken beschermt gasten, medewerkers en je reputatie.