Hygiënecode online

# HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 1 • VOEDSELVEILIGHEID

## DRIE SOORTEN GEVAREN

Herken microbiologische, chemische en fysische gevaren in de keuken.



### MICROBIOLOGISCH

Bacteriën, schimmels en virussen kunnen ziek maken.

### CHEMISCH

Schoonmaakmiddelen en verkeerde stoffen mogen niet in voedsel komen.

### FYSISCH

Glas, plastic, metaal of hout horen niet in voedsel thuis.




Herken risico's, neem maatregelen en leg afwijkingen digitaal vast in Hygiënecode Online.

### LET OP

Niet ieder gevaar zie je direct.

### ONTHOUD

Goed kijken, schoon werken en slim registreren voorkomt veel problemen.