Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 1 • VOEDSELVEILIGHEID

HOE GROEIEN BACTERIËN?

Bacteriën groeien sneller als voedsel te warm, te lang en niet schoon wordt bewaard.



TEMPERATUUR

In de gevarenzone groeien bacteriën het snelst.

TIJD

Hoe langer voedsel onveilig staat, hoe groter het risico.

VOCHT EN VOEDING

Bederfelijke producten zijn extra gevoelig.

HYGIËNE

Vervuiling en vieze materialen helpen bacteriën groeien.

Koel snel, werk schoon en beperk tijd buiten de koeling.

LET OP

Je ziet of ruikt bacteriën niet altijd.

ONTHOUD

Goed koelen, snel werken en schoon houden is de basis.