Hygiënecode online

# HACCP IN BEELD

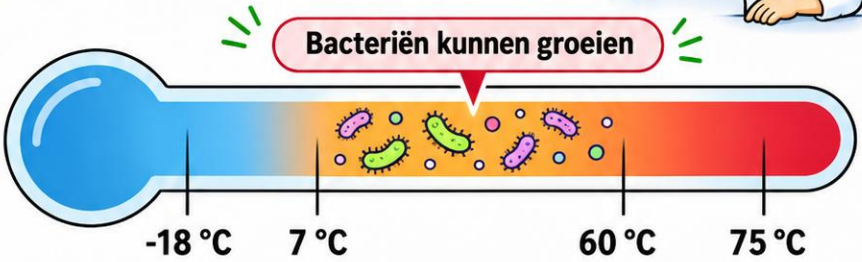
Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 4 • TEMPERATUUR

## DE TEMPERATUURGEVARENZONE

Beheers de temperatuur van bederfelijk voedsel.








**DIEPVRIES**

-18 °C of kouder



**GEKOELD**

7 °C of kouder



**WARMHOUDEN**

60 °C of warmer



**VERHITTEN**

75 °C bij bijvoorbeeld kip en gehakt

De 75 °C slaat op de kerntemperatuur van bijvoorbeeld kip en gehakt, niet op alle gerechten.

**LET OP**

Volg altijd een lagere bewaartemperatuur op het etiket.

**ONTHOUD**

Houd bederfelijk voedsel zo kort mogelijk in de gevarenzone.

*Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app*