Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 1 • HACCP

CCP'S EN BEHEERSPUNTEN

Controleer de punten in het proces waar voedselveiligheid echt beheerst moet worden.



CCP HERKENNEN

Bepaal waar een meting of grens echt belangrijk is.

GRENSWAARDEN

Werk met duidelijke normen, zoals temperatuur of tijd.

CONTROLEREN

Meet op het juiste moment en beoordeel de uitkomst.

ACTIE EN APP

Corrigeer afwijkingen en leg ze digitaal vast in Hygiënecode Online.

Niet alles is een CCP, maar ieder controlepunt vraagt aandacht.

LET OP

Zonder opvolging heeft meten geen waarde.

ONTHOUD

CCP's helpen risico's op tijd te beheersen.