Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 3 • ONTVANGST EN OPSLAG

GOEDEREN ONTVANGEN EN CONTROLEREN

Controleer producten direct bij binnenkomst.





VERPAKKING

Controleer of de verpakking heel en schoon is.



TEMPERATUUR

Meet of beoordeel de temperatuur direct.



DATUM EN ETIKET

Controleer THT, TGT en productinformatie.



APP

Beoordeel afwijkingen en registreer ze in Hygiënecode Online.

Accepteer alleen producten die aan de eisen voldoen.

LET OP

Twijfel je? Gebruik of accepteer het product niet.

ONTHOUD

Eerst controleren, daarna pas opslaan.