Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 3 • ONTVANGST EN OPSLAG

TEMPERATUURCONTROLE BIJ ONTVANGST

Meet de temperatuur van bederfelijke producten direct bij binnenkomst.





GEKOELD

7 °C of kouder.



DIEPVRIES

-18 °C of kouder.



WARM

60 °C of warmer bij warme levering.



REGISTREREN

Leg afwijkingen digitaal vast in Hygiënecode Online.

Meet zo snel mogelijk, vooral bij gekoelde en diepgevroren producten.

LET OP

Een verkeerde ontvangsttemperatuur kan de veiligheid aantasten.

ONTHOUD

Temperatuur zegt veel over productveiligheid.