Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 3 • ONTVANGST EN OPSLAG

DE KOELKAST CORRECT GEBRUIKEN

Bewaar gekoelde producten veilig en overzichtelijk.



TEMPERATUUR

Bewaar gekoeld op 7 °C of kouder.

SCHEIDEN

Rauw onderin, bereid voedsel daarboven.

LUCHTCIRCULATIE

Zet de koelkast niet te vol.

NIETS OP DE VLOER

Plaats producten op schappen of in bakken, niet rechtstreeks op de vloer.

Houd de koelkast schoon, gesloten en overzichtelijk.

LET OP

Producten op de vloer of door elkaar vergroten het risico.

ONTHOUD

Koud, schoon en gescheiden bewaren.