Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 3 • ONTVANGST EN OPSLAG

DE DIEPVRIES CORRECT GEBRUIKEN

Bewaar diepvriesproducten veilig om kwaliteit en veiligheid te behouden.



TEMPERATUUR

Bewaar op −18 °C of kouder.



VERPAKKEN

Sluit producten goed af tegen vriesbrand.



LABELEN

Noteer duidelijk product en datum.



ONTDOOIEN

Ontdooi veilig in de koelkast, niet op het aanrecht.

Controleer de vriezer regelmatig op ijsvorming en goede sluiting.

LET OP

Ontdooide producten niet onveilig opnieuw invriezen.

ONTHOUD

Houd diepvriesproducten hard bevroren.