Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 3 • ONTVANGST EN OPSLAG

THT, TGT EN HOUDBAARHEID

Gebruik producten op tijd en let op de juiste datum.





THT

Vaak nog beoordelen op kwaliteit en veiligheid.



TGT

Na de datum niet meer gebruiken.



OPENINGS-DATUM

Noteer wanneer een product is geopend.



BEWAARADVIES

Volg temperatuur en instructies op het etiket.

Kijk altijd naar datum én toestand van het product.

LET OP

Slechte geur, kleur of verpakking? Niet gebruiken.

ONTHOUD

Datum, toestand en bewaartemperatuur horen bij elkaar.