Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 3 • ONTVANGST EN OPSLAG

PRODUCTEN OPENEN, DATEREN EN ETIKETTEREN

Na openen moet duidelijk zijn wat het is en hoe lang het bewaard mag worden.





NAAM PRODUCT

Zorg dat direct duidelijk is wat erin zit.



OPENINGSDATUM

Noteer wanneer het product is geopend.



HOUDBAAR TOT

Vermeld tot wanneer het veilig gebruikt kan worden.



APP OF LABEL

Werk duidelijk en sluit aan op Hygiënecode Online.

Werk met duidelijke labels op bakken en verpakkingen.

LET OP

Een onbekend product zonder datum gebruik je niet.

ONTHOUD

Wat open is, moet herkenbaar en herleidbaar zijn.