Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 3 • ONTVANGST EN OPSLAG

FIFO EN FEFO TOEPASSEN

Gebruik oudere of eerder vervallende producten als eerste.





FIFO – First in, first out.



FEFO – First expire, first out.



NIEUWE VOORRAAD – Zet nieuwe levering achteraan.



CONTROLE – Kijk regelmatig naar data en volgorde.

Goede voorraadrotatie voorkomt verspilling en risico's.

LET OP
Zet nieuwe voorraad niet vóór oudere voorraad.

ONTHOUD
Eerst oud of eerst vervaldatum is eerst gebruiken.