Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 3 • ONTVANGST EN OPSLAG

KRUISBESMETTING VOORKOMEN BIJ OPSLAG

Houd producten goed gescheiden om besmetting te voorkomen.



SCHEIDEN

Bewaar rauw vlees en gevogelte onderin.

AFDEKKEN

Bewaar bereide producten afgedekt erboven.

APARTE BAKKEN

Houd producten en allergenen gescheiden.

NIETS OP DE VLOER

Gebruik rekken, schappen of bakken.

Tip snijplanken: rood vlees, geel gevogelte, blauw vis, groen groente/fruit, wit brood/kaas, bruin bereid vlees.

LET OP

Lekkende verpakkingen of verkeerd stapelen geven risico.

ONTHOUD

Gescheiden bewaren voorkomt kruisbesmetting.