Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 4 • VOEDSEL BEREIDEN

RAUW EN BEREID GESCHEIDEN

Voorkom kruisbesmetting door rauwe en gare producten apart te houden.

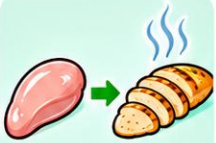


KLEURCODERING SNIJPLANKEN (TIP)

- **Rood:** vlees
- **Geel:** gevogelte
- **Blauw:** vis
- **Groen:** groente/fruit
- **Wit:** brood/kaas
- **Bruin:** bereid vlees



Gebruik aparte snijplanken en messen.



Werk van rauw naar gaar.



Bewaar rauwe producten apart.



Reinig materialen tussendoor.

Gescheiden werken voorkomt kruisbesmetting.

LET OP

Eén plank of mes voor alles gebruiken is niet veilig.

ONTHOUD

Rauw en bereid horen nooit direct bij elkaar.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online