Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 4 • VOEDSEL BEREIDEN

VEILIG SNIJDEN

Werk schoon en gebruik de juiste snijplank per product.



KLEUREN SNIJPLANKEN



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



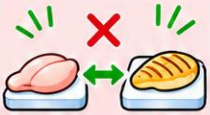
Gebruik de juiste kleur snijplank.



Maak plank en mes direct schoon.



Werk geordend en hygiënisch.



Voorkom contact tussen rauw en bereid.

Een vaste kleurindeling helpt veilig werken.

LET OP

Een vuile of verkeerde plank vergroot het risico op besmetting.

ONTHOUD

Kies de juiste plank en houd materialen schoon.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app