Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 4 • VOEDSEL BEREIDEN

VOLDOENDE VERHITTEN

Verhit producten goed om ziekteverwekkers te doden.





Verhit bijvoorbeeld kip en gehakt tot 75 °C in de kern.



Meet op het dikste punt.



Gebruik een schone thermometer.



Leg controles digitaal vast in Hygiënecode Online.

75 °C is een belangrijke kerntemperatuur voor risicoproducten.

LET OP
Buitenkant gaar betekent niet altijd dat de kern veilig is.

ONTHOUD
Meten is zeker weten bij voldoende verhitten.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online