Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

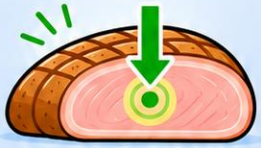
Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 4 • VOEDSEL BEREIDEN

KERNTEMPERATUUR METEN

Meet op de juiste plek om zeker te weten dat het product veilig is.





Meet in het dikste gedeelte.



Gebruik een schone en werkende thermometer.



Wacht tot de temperatuur stabiel is.



Registreer de meting in Hygiënecode Online.

De kerntemperatuur is de temperatuur in het midden van het product.

LET OP

Een verkeerde meetplek geeft een onbetrouwbare uitkomst.

ONTHOUD

Meet goed, reinig goed en registreer direct.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online