Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 4 • VOEDSEL BEREIDEN

25 VEILIG ONTDOOIEN

Ontdooi producten gecontroleerd en hygiënisch.





7 °C of kouder



Ontdooi in de koeling bij 7 °C of kouder.



Gebruik een lekbak of schaal.



Ontdooi niet op kamertemperatuur.



Verwerk het product zo snel mogelijk.

Veilig ontdooien voorkomt bacteriegroei en lekvocht op andere producten.

LET OP
Ontdooien op het aanrecht is niet veilig.

ONTHOUD
Ontdooi koud, schoon en gecontroleerd.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online