Hygiënecode online

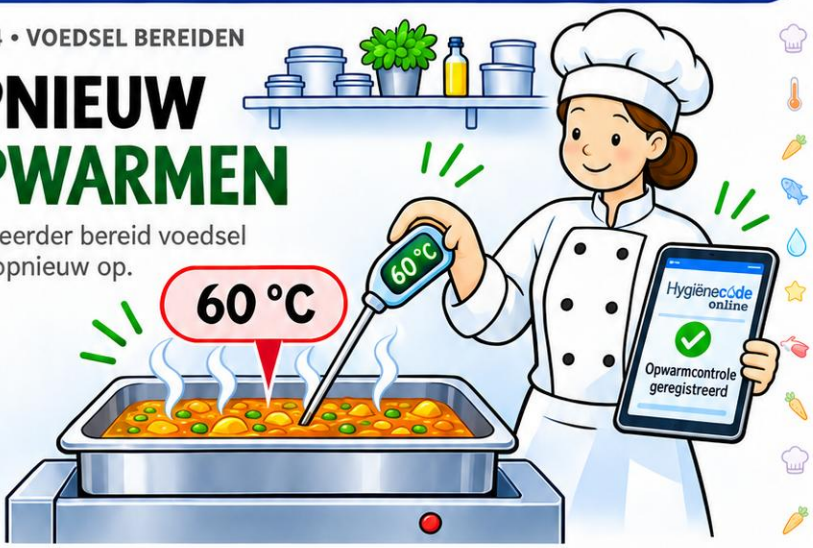
HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 4 • VOEDSEL BEREIDEN

OPNIEUW OPWARMEN

Warm eerder bereid voedsel veilig opnieuw op.





Warm eerder bereid voedsel volledig door.



Zorg dat het product minimaal 60 °C bereikt.



Meet op het dikste gedeelte.



Registreer de opwarmcontrole in Hygiënecode Online.

Voor opnieuw opwarmen houden we minimaal 60 °C aan.

LET OP

Lauw opwarmen vergroot het risico op bacteriegroei.

ONTHOUD

Snel opwarmen, goed meten en direct gebruiken.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online