Hygiënecode online

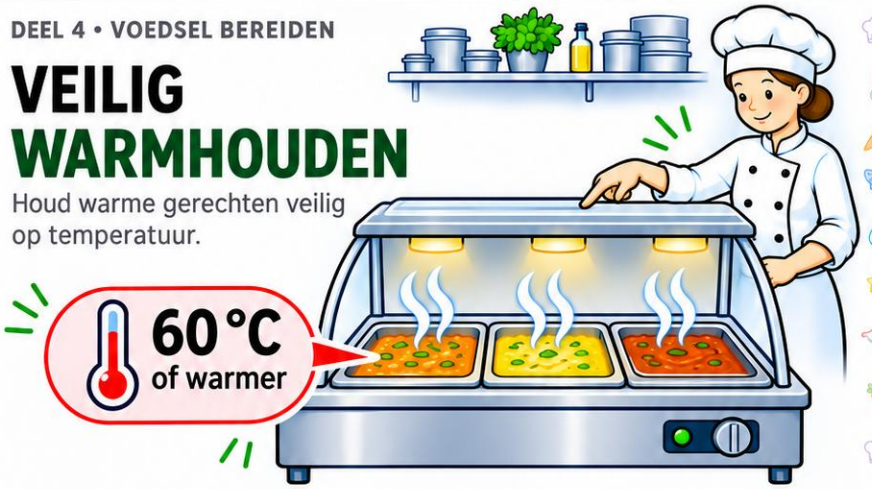
HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 4 • VOEDSEL BEREIDEN

VEILIG WARMHOUDEN

Houd warme gerechten veilig op temperatuur.





Houd warme gerechten op 60 °C of warmer.



Controleer de temperatuur regelmatig.



Roer zo nodig door voor een gelijkmatige warmte.



Registreer controles in Hygiënecode Online.

Warmhouden is geen vervanging voor voldoende verhitten.

LET OP
Zakt de temperatuur onder 60 °C, grijp dan direct in.

ONTHOUD
Warmhouden is veilig vanaf 60 °C.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online