Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

KOUD PRESENTEREN

Presenteer gekoelde producten veilig.





Presenteer gekoelde producten op 7 °C of kouder.



Bescherm voedsel tegen aanraking en vervuiling.



Controleer de temperatuur regelmatig.



Registreer controles digitaal in Hygiënecode Online.

Koud presenteren vraagt continue aandacht voor temperatuur.

LET OP

Langdurig te warm presenteren verkort de houdbaarheid.

ONTHOUD

Presenteer koud, schoon en afgeschermd.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online