Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

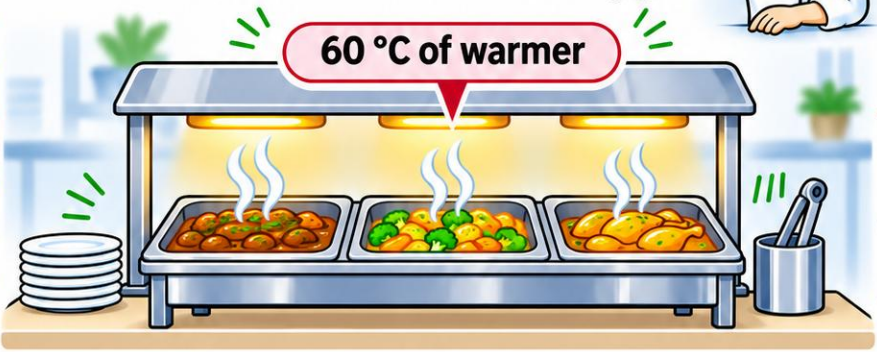
Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

WARM PRESENTEREN

Presenteer warme gerechten veilig en smakelijk.







Presenteer warme gerechten op 60 °C of warmer.



Controleer de temperatuur regelmatig.



Vul kleine porties bij voor betere beheersing.



Leg controles digitaal vast in Hygiënecode Online.

Warm presenteren vraagt om temperatuurbeheersing en hygiëne.

LET OP
Zakt de temperatuur te ver, dan is ingrijpen nodig.

ONTHOUD
Warm presenteren is veilig vanaf 60 °C.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online