Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

DE 14 ALLERGENEN

Herken allergenen en informeer gasten duidelijk.





Ken de 14 allergenen.



Controleer recepten en ingrediënten.



Voorkom fouten bij bereiding en uitgifte.



Houd allergeneninformatie actueel in Hygiënecode Online.

Gasten moeten juiste allergeneninformatie kunnen krijgen.

LET OP

Onjuiste allergeneninformatie kan gevaarlijk zijn voor de gast.

ONTHOUD

Twijfel je? Controleer altijd eerst receptuur en ingrediënten.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online