Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

ALLERGENENINFO AAN GASTEN

Geef informatie duidelijk en op tijd.





Gebruik actuele product-informatie.



Informeer vóór bestelling of uitgifte.



Laat geen twijfel bestaan.



Gebruik Hygiënecode Online voor actuele allergeneninformatie.

Mondelinge informatie moet kloppen met receptuur en ingrediënten.

LET OP
Geef nooit een gok of aanname door aan een gast.

ONTHOUD
Duidelijke en juiste informatie voorkomt risico's.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online