Hygiënecode online

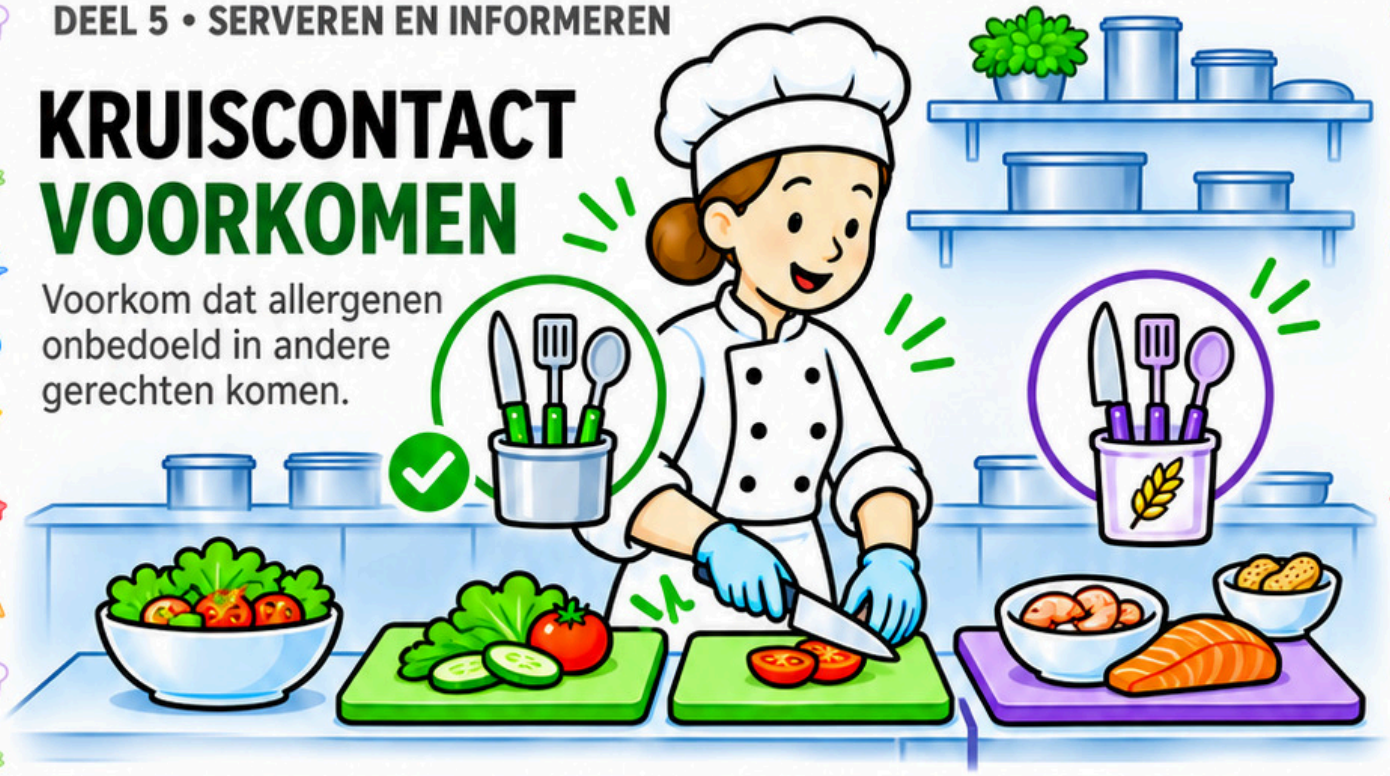
HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

KRUISCONTACT VOORKOMEN

Voorkom dat allergenen onbedoeld in andere gerechten komen.



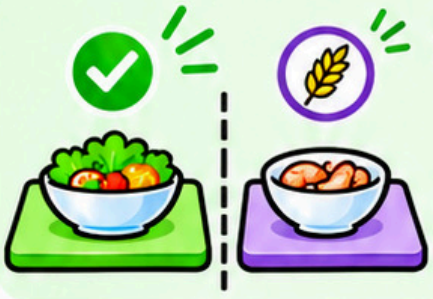
SCHONE MATERIALEN

Gebruik schone messen, bakken en lepels.



APART WERKEN

Bereid allergenenvrije gerechten apart.



HANDEN WASSEN

Was handen na contact met allergenen.



DUIDELIJK LABELEN

Houd producten en bereidingen herkenbaar.



Ook kleine sporen kunnen bij allergische gasten klachten geven.

LET OP

Gebruik geen besmet materiaal opnieuw.

ONTHOUD

Scheiden, schoonmaken en controleren.