Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

VEILIG VERPAKKEN EN BEZORGEN

Houd maaltijden tijdens vervoer veilig warm of koud.



GOED VERPAKKEN

Gebruik schone, voedselveilige verpakkingen.

WARM OF KOUD

Houd warm eten warm en koude producten gekoeld.

SNEL LEVEREN

Beperk de tijd tussen bereiding en aflevering.

DUIDELIJK LABEL

Zet naam, inhoud en allergenen waar nodig op de verpakking.

Naam
Inhoud
Allergenen

Bij bezorgen blijft temperatuurbeheersing belangrijk.

LET OP

Laat maaltijden niet onnodig lang onderweg zijn.

ONTHOUD

Verpakken, beschermen en snel bezorgen.