Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 6 • SCHOONMAAK EN KEUKENBEHEER

SCHOONMAAKPLAN UITVOEREN

Werk volgens planning en controleer alles.





Volg vaste taken en frequenties.



Gebruik juiste middelen en materialen.



Controleer of alles is uitgevoerd.



Registreer taken digitaal in Hygiënecode Online.

Een schoonmaakplan zorgt voor structuur en aantoonbare controle.

LET OP

Niet uitgevoerde of vergeten schoonmaaktaken verhogen het risico.

ONTHOUD

Werk volgens plan, controleer en registreer direct.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online