Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 6 • SCHOONMAAK EN KEUKENBEHEER

AFWASSEN EN VAATWASSER

Maak servies en materialen goed schoon en controleer het resultaat.





VOORSPOELEN

Verwijder grove etensresten.



JUIST PROGRAMMA

Gebruik het juiste wasprogramma en middel.



DROOG EN SCHOON

Laat schoon materiaal goed drogen.



CONTROLEREN

Vervang vuil water en controleer de machine.

Schoon afwasmateriaal voorkomt herbesmetting.

LET OP

Stapel nat en vuil materiaal niet door elkaar.

ONTHOUD

Schoon, droog en direct bruikbaar.