Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 6 • SCHOONMAAK EN KEUKENBEHEER

ONGEDIERTE VOORKOMEN

Herken signalen en voorkom dat ongedierte in de keuken komt.



HERKEN SIGNALEN

Let op uitwerpselen, vraatschade en insecten.



RUIM DIRECT OP

Laat geen voedselresten of morsingen liggen.



SLUIT AF

Houd deuren, roosters en verpakkingen goed gesloten.



MELD EN REGISTREER

Leg waarnemingen vast en onderneem actie.



Een schone en opgeruimde keuken is minder aantrekkelijk voor ongedierte.

LET OP

Zie je sporen? Onderneem direct actie.

ONTHOUD

Voorkomen is beter dan bestrijden.