Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

VEILIG VACUMEREN

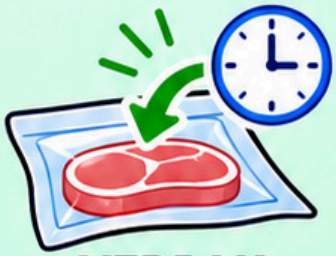
Werk schoon en bewaar vacuüm-verpakte producten veilig.





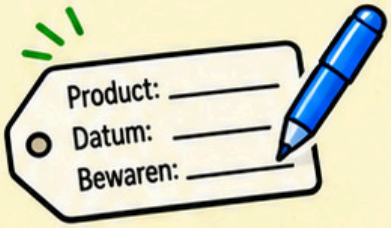
WERK SCHOON

Gebruik schone producten, schone zakken en schone materialen.



VERPAK DIRECT

Verpak producten zo snel mogelijk en voorkom opwarming.



LABEL ALTIJD

Noteer productnaam, datum en bewaarinstructie.



KOEL BEWAREN

Bewaar vacuümverpakte producten gekoeld: maximaal 7 °C.



LET OP RISICO'S

Vacumeren vraagt extra beheersing. Volg je recept en procesafspraken.

LET OP

Door minder zuurstof kunnen bacteriën zich anders gedragen. Werk daarom extra zorgvuldig.

ONTHOUD

Goed labelen en gekoeld bewaren zijn essentieel bij vacumeren.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online