Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

SOUS-VIDE BEREIDEN

Werk gecontroleerd met tijd, temperatuur en koeling.





SCHONE START

Werk hygiënisch en gebruik schone vacuümzakken.



JUISTE TEMPERATUUR

Bereid volgens een gevalideerd recept en controleer tijd en temperatuur.



DIRECT SERVEREN OF KOELEN

Serveer direct, of koel snel terug als je later gebruikt.



GEKOELD BEWAREN

Bewaar na bereiding gekoeld volgens je proces-afspraken.



REGISTREER

Leg bereiding, koeling en uitgifte vast.

Volg gevalideerd proces | Meet kerntemperatuur | Gekoeld bewaren

NA BEREIDING: snel koelen of direct serveren

LET OP

Sous-vide vraagt strikte beheersing van tijd en temperatuur.

ONTHOUD

Alleen een goed beheerst proces maakt sous-vide veilig.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online