Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

VEILIG FERMENTEREN

Werk schoon en controleer het proces.



CONTROLEER TIJD • TEMPERATUUR • pH



SCHONE MATERIALEN

Gebruik schone potten, bakken en gereed-schappen.



VOLG HET RECEPT

Werk met de juiste hoeveel-heid zout, starter of pekel.



CONTROLEER HET PROCES

Let op tijd, temperatuur en uiterlijk van het product.



MEET WAAR NODIG

Controleer bij risicovolle processen ook de pH volgens je werkwijze.



LABEL EN BEWAAR

Noteer datum, batch en bewaar-instructie.

LET OP

Fermenteren is een beheerst proces. Werk niet op gevoel alleen.

ONTHOUD

Een schone start en goede controle zijn de basis van veilig fermenteren.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online