Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

DRY AGING

Beheer temperatuur, luchtvochtigheid en tijd zorgvuldig.



0–3 °C

75–85 % RV



APARTE RUIMTE

Gebruik een speciale dry-aging kast of ruimte.



TEMPERATUUR

Houd de temperatuur laag en stabiel: 0–3 °C.



LUCHTVOCHTIGHEID

Werk met gecontroleerde luchtvochtigheid: ongeveer 75–85 %.



CONTROLEER DAGELIJKS

Controleer uiterlijk, geur, temperatuur en procesgegevens.



REINIG EN REGISTREER

Maak de ruimte schoon en leg controles vast.

LET OP

Dry aging vraagt een volledig beheerst proces en extra hygiëne.

ONTHOUD

Zonder goede controle van temperatuur en luchtvochtigheid is dry aging niet veilig.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online