Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

INMAKEN EN CONSERVEREN

Werk schoon en beheers verhitting en afsluiting.





SCHONE POTTEN

Gebruik schone, onbeschadigde potten en deksels.



JUIST VULLEN

Vul heet en werk volgens recept en procesafspraken.



VERHIT VOLDOENDE

Zorg voor de juiste verhitting of nabehandeling.



SLUIT EN KOEL

Sluit direct af en laat gecontroleerd afkoelen.



LABEL EN BEWAAR

Noteer inhoud, datum en bewaar-instructie.

BELANGRIJKE STAPPEN



Schoon



Heet vullen



Afsluiten



Labelen

LET OP

Inmaken en conserveren vragen een goed beheerst recept en proces.

ONTHOUD

Een schone werkwijze en correcte verhitting bepalen de veiligheid.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online