Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL • CONTROLEREN

AFWIJKINGEN CORRIGEREN

Van vaststelling naar veilige oplossing.



1. Meet of beoordeel het kritieke controlepunt.
2. Blokkeer of beoordeel onveilig product.
3. Neem de passende corrigerende maatregel.
4. Registreer afwijking, actie en nieuwe controle in de app.

ⓘ Gebruik de betreffende module in Hygiënecode Online; geen papieren registratie.

LET OP
Een fout alleen noteren is niet voldoende.

ONTHOUD
Corrigeer eerst en controleer daarna opnieuw.

Hygiënecode Online