Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL • ORGANISATIE

JAARLIJKSE HACCP-ZELFCONTROLE

Beoordeel de voedselveiligheid van het hele bedrijf.



MINIMAAL JAARLIJKS*

1. Controleer of procedures nog passen bij het werk.
2. Bespreek controles en afwijkingen met het team.
3. Maak verbeteracties met een verantwoordelijke.
4. Leg de beoordeling en opvolging digitaal vast.

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

LET OP

Een jaarlijkse check vervangt geen dagelijkse beheersing.

ONTHOUD

Controleer het systeem én de uitvoering.

Hygiënecode Online