Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL • ORGANISATIE

VOEDSELVEILIGHEIDSCULTUUR

Maak veilig werken vanzelfsprekend.



1. Bespreek risico's met alle medewerkers.
2. Laat iedereen problemen zonder drempel melden.
3. Onderzoek oorzaken en voorkom herhaling.
4. Deel verbeteracties en volg ze op in de app.

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

LET OP
Verbergen van fouten vergroot risico's.

ONTHOUD
Melden, leren en verbeteren horen samen.

Hygiënecode Online