Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 3 • ONTVANGST EN OPSLAG

ONTVANGST VAN GOEDEREN

Controleer leveringen direct op kwaliteit, temperatuur en houdbaarheid.





VERPAKKING HEEL

Controleer of dozen en verpakkingen schoon en onbeschadigd zijn.



TEMPERATUUR METEN

Meet gekoelde en warme producten direct bij ontvangst.



HOUDBAARHEID

Controleer THT/TGT en kijk of het etiket klopt.



AFWIJKING?

Weiger afwijkende producten en registreer dit in Hygiënecode Online.

Accepteer alleen producten die schoon, heel en op de juiste temperatuur zijn.

LET OP

Beschadigde of te warme levering niet gebruiken.

ONTHOUD

Goed controleree bij ontvangst voorkomt problemen later.

Hygiënecode Online