Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 3 • ONTVANGST EN OPSLAG

OPSLAG VAN LEVENSMIDDELEN

Bewaar producten schoon, gescheiden en op de juiste plaats.



GOED GESCHEIDEN



Houd rauwe en bereide producten apart.

AFDEKKEN EN LABELEN



Dek producten af en voorzie ze van datum en naam.

JUISTE PLAATS



Zet rauw vlees onderin en droge voorraad op schone planken.

NIETS OP DE VLOER



Bewaar producten nooit direct op de vloer.

Een nette opslag voorkomt kruisbesmetting en bederf.

LET OP

Onjuist opgeborgen producten kunnen onveilig worden.

ONTHOUD

Schoon, gescheiden en overzichtelijk bewaren is de basis.