Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 4 • VOEDSEL BEREIDEN

BEREIDEN EN VERHITTEN

Werk schoon en verhit risicoproducten voldoende.



SCHOON WERKEN

Gebruik schone materialen en was je handen op tijd.



SCHEID RAUW EN GEREED

Voorkom kruisbesmetting tijdens het bereiden.



GOED VERHITTEN

Kip en gehakt moeten een kerntemperatuur van 75 °C bereiken.



METEN EN REGISTREREN

Controleer de kerntemperatuur en leg die vast in Hygiënecode Online.

Voldoende verhitten verkleint het risico op ziekteverwekkers.

LET OP

Halfgaar verhitten is bij risicoproducten niet veilig.

ONTHOUD

Meet, controleer en verhit goed door.