Hygiënecode online

# HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 4 • VOEDSEL BEREIDEN

## TERUGKOELEN VAN GERECHTEN

Koel warme bereidingen snel en gecontroleerd terug.






### KLEINE PORTIES

Verdeel warme bereidingen in kleine porties of ondiepe bakken.



### SNEL AFKOELEN

Gebruik waar mogelijk een snelkoeler of ijsbad.




### NA 2 UUR

Is het product nog niet onder 20 °C? Maak de porties kleiner en koel verder.




### BINNEN 5 UUR

Zorg dat het product 7 °C of kouder wordt en registreer dit in Hygiënecode Online.

Richtwaarde: binnen 2 uur onder 20 °C en binnen 5 uur 7 °C of kouder.

### LET OP

Te langzaam terugkoelen vergroot de kans op bacteriegroei.

### ONTHOUD

Kleine porties koelen sneller en veiliger terug.