Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 4 • VOEDSEL BEREIDEN

WARMHOUDEN VAN GERECHTEN

Houd warme gerechten veilig op temperatuur.



GOED VERHIT

Warmhoud alleen gerechten die eerst goed zijn verhit.

MINIMAAL 60 °C

≥60 °C

Houd warme gerechten op 60 °C of warmer.

REGELMATIG METEN

60,0°C

Controleer de temperatuur tijdens het warmhouden.

AFWIJKING REGISTREREN

Hygiënecode Online

Noteer afwijkingen direct in Hygiënecode Online.

Warmhouden doen we veilig vanaf 60 °C.

LET OP

Lauw warmhouden vergroot het risico op bacteriegroei.

ONTHOUD

Goed verhitten, warmhouden en meten horen bij elkaar.