Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

KOUD SERVEREN VAN GERECHTEN

Presenteer gekoelde producten veilig en fris.



GOED GEKOELD

Serveer koude producten op 7 °C of kouder.

KLEINE PORTIES

Zet liever kleinere porties neer en vul vers aan.

KORT BUITEN KOELING

Laat producten niet langer dan nodig buiten de koeling staan.

SCHOON WERKEN

Gebruik schone lepels, tangen en schalen.

Koud presenteren doen we op 7 °C of kouder.

LET OP

Te lang buiten de koeling verhoogt het risico op bederf.

ONTHOUD

Koud houden, klein aanvullen en schoon werken.