Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 3 • ONTVANGST EN OPSLAG

DE KOELKETEN

Houd gekoelde en bevroren producten onderweg en in opslag op temperatuur.





SNEL KOEL WEGZETTEN

Breng producten na ontvangst direct naar de juiste koeling.



KOEL BLIJFT KOEL

Gekoelde producten blijven 7 °C of kouder.



DIEPVRIES BLIJFT BEVROREN

Diepvriesproducten blijven bevroren op -18 °C of kouder.



TEMPERATUUR BEWAKEN

Controleer koelingen en registreer afwijkingen in Hygiënecode Online.

Onderbreek de koelketen zo kort mogelijk.

LET OP

Elke onnodige opwarming verkort de houdbaarheid.

ONTHOUD

Van levering tot opslag: houd producten koud.