Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

BEZORGEN VAN VOEDSEL

Vervoer maaltijden hygiënisch en op de juiste temperatuur.



GEKOELD ≤ 7 °C

Koude producten bezorg je gekoeld op 7 °C of kouder.

WARM ≥ 60 °C

Warme producten bezorg je op 60 °C of warmer.

KORT EN SCHOON

Houd de bezorgtijd zo kort mogelijk en verpak hygiënisch.

AFWIJKING REGISTREREN

Bij afwijkingen registreer je dit in Hygiënecode Online.

Bij korte bezorging blijft temperatuurbeheersing belangrijk.

LET OP

Te lang vervoer zonder goede temperatuurbeheersing is risicovol.

ONTHOUD

Schoon verpakken en op temperatuur bezorgen.

Hygiënecode Online