Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 4 • VOEDSEL BEREIDEN

RESTANTEN EN HERGEBRUIK

Ga zorgvuldig om met restanten en gebruik alleen veilige producten opnieuw.





SNEL KOELEN

Koel restanten snel terug volgens de terugkoelregels.



LABELEN

Noteer naam, datum en tijd op de verpakking.



GOED BEWAREN

Bewaar restanten gekoeld en afgedekt.



VEILIG HERGEBRUIKEN

Gebruik alleen veilige restanten opnieuw en registreer waar nodig in Hygiënecode Online.

Hergebruik mag alleen als de bereiding, koeling en opslag veilig zijn verlopen.

LET OP

Twijfel je over de veiligheid? Gebruik het product dan niet meer.

ONTHOUD

Snel koelen, labelen en veilig opnieuw gebruiken.