HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

GESNEDEN GROENTEN VOOR WARM BEREIDEN

Voorkom bacteriegroei vóór de geplande verhitting.



Snijd met schone messen en planken.

Beperk tijd buiten de koeling.

Verhit het product volgens het vastgestelde proces.

Leg afwijkingen digitaal vast.

Een uitzondering op koelen geldt alleen onder de juiste procesvoorwaarden.

! LET OP

Gesneden groenten voor rauwe consumptie vallen niet vanzelf onder dezelfde regeling.

✓ ONTHOUD

Plan snijden, bewaren en bereiden samen.