HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

VERSE EIEREN VEILIG VERWERKEN

Beperk het risico van Salmonella en kruisbesmetting.



- Gebruik schone en onbeschadigde eieren.
- Voorkom dat eierschaal bereid voedsel raakt.
- Was handen en reinig werkmateriaal na breken.
- Verhit of koel volgens het gerecht en de risico's.

Bij rauwe of onvoldoende verhitte eieren zijn extra beheersmaatregelen nodig.

! LET OP

Verse eieren kunnen Salmonella bevatten.

✓ ONTHOUD

Schoon breken, scheiden en passend verhitten.