# HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

## PEKINGEEND
## VEILIG BEREIDEN

Werk volgens een vastgesteld proces voor koelen en verhitten.




Bewaar rauwe eend volgens de productspecifieke eis.

Voorkom contact met gaar voedsel.

Volg de vastgestelde tijd-temperatuurstappen.

Registreer procescontroles in de app.

Pas de afzonderlijke procesvoorschriften van de hygiënecode toe.

**LET OP**
Een krokante buitenkant garandeert geen veilige kern.

**ONTHOUD**
Meet, beoordeel en leg resultaten vast.