Hygiënecode online

# HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

# HEET AFVULLEN EN NAPASTEURISEREN

Vul producten heet af en gebruik een beheerst na-verhittingsproces.




## SCHONE POTTEN

Gebruik schone, geschikte potten en deksels.

## HEET AFVULLEN

Vul het product heet af en sluit direct af.

## NAPASTEURISEREN




Volg het vaste proces voor tijd en temperatuur.

## REGISTREREN




Leg de procescontrole vast in Hygiënecode Online.

Gebruik alleen een gevalideerd proces met vaste tijd- en temperatuurcontrole.

## LET OP

Onvoldoende verhitting of vervuilde potten verkorten de houdbaarheid.

## ONTHOUD

Schoon werken en procescontrole zijn de basis.

Hygiënecode Online