Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

VIS INVRIEZEN TEGEN PARASIETEN

Beheers parasietenrisico bij rauwe of vrijwel rauwe vis.



GESCHIKTE VIS

Gebruik alleen vis die voor deze bereiding geschikt is.

INVRIESSCHEMA

Volg het vastgelegde invriesprotocol.

START EN EINDE

Noteer start en einde van het invriesproces.

HYGIËNISCH ONTDOOIEN

Ontdooi later gekoeld en schoon.

Bij bepaalde rauwe visproducten is beheersing van parasieten noodzakelijk.

LET OP

Niet elke vissoort of herkomst vraagt dezelfde beheersing.

ONTHOUD

Volg altijd het vastgelegde proces en leg het vast in de app.