Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

ONGEKOELD PRESENTEREN

Gebruik tijdsborging als producten tijdelijk buiten de koeling staan.



STARTTIJD

Noteer wanneer de presentatie begint.

BESCHERMEN

Bescherm producten tegen vervuiling en aanraken.

TIJD BEWAKEN

Volg de afgesproken maximale uitgiftetijd.

AFVOEREN OF KOELEN

Haal producten tijdig weg of zet ze terug volgens de afspraak.

Werk met duidelijke tijdsborging en registreer start en einde.

LET OP

Zonder tijdsbewaking weet je niet of een product nog veilig is.

ONTHOUD

Tijdsborging voorkomt onveilige presentatie buiten de koeling.