Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

GEGRILDE GROENTEN PRESENTEREN

Presenteer gegrilde groenten veilig en bewaak de tijd.



SCHOON WERKEN

Bereid en presenteer de groenten hygiënisch.

STARTTIJD

Noteer direct de begintijd van de presentatie.

MAXIMALE TIJD

Volg de vastgestelde uitgiftetijd voor ongekoelde presentatie.

NA AFLOOP

Verwijder of verwerk producten volgens de afspraak.

Werk met duidelijke tijdsborging en voorkom onnodig lange presentatie.

LET OP

Langdurig ongekoeld presenteren verhoogt het risico.

ONTHOUD

Tijd bewaken is net zo belangrijk als schoon werken.