Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

WARME EN KOUDE INGREDIËNTEN

Werk veilig met gerechten die warme en koude onderdelen combineren.



LAATSTE MOMENT

Combineer warme en koude onderdelen zo laat mogelijk.

KORTE UITGIFTE

Serveer het gerecht binnen de afgesproken korte tijd.

GOED BEOORDELEN

Let op temperatuur en productveiligheid van beide onderdelen.

REGISTREREN

Leg de procesafspraak of controle vast in de app.

Bij combinaties van warm en koud geldt extra aandacht voor tijd en temperatuur.

LET OP

Laat samengestelde gerechten niet onnodig lang staan.

ONTHOUD

Snel samenstellen en snel uitgeven houdt het veilig.