Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

DAGBORGING PRODUCTIEDAG

Beperk de gebruiksduur van bepaalde producten tot de afgesproken dag.



LABELEN



Voorzie producten van een duidelijke dag- of datumvermelding.

BEOORDELEN



Controleer of het product onder deze afspraak valt.

OP TIJD WEG



Gebruik of verwijder producten volgens de dagborging.

VASTLEGGEN



Registreer de afspraak en afwijkingen digitaal.

Duidelijke datering helpt om veilig en consequent te werken.

LET OP

Onduidelijke labels zorgen voor fouten en onnodig risico.

ONTHOUD

Wat je niet zeker weet, gebruik je niet meer.