Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

RAUWE GROENTEN WOKBUFFET

Gebruik rauwe groenten veilig wanneer ze daarna goed worden verhit.





VERS EN SCHOON

Gebruik schone en verse rauwe groenten.



GESCHEIDEN HOUDEN

Houd rauwe groente apart van bereid voedsel.



GOED VERHITTEN

Verhit de groenten daarna grondig in de wok.



HYGIËNISCH UITGEVEN

Werk schoon met lepels, bakken en vulmomenten.

Rauwe groenten zijn alleen veilig als de verdere verhitting goed is geborgd.

LET OP

Rauw en bereid mogen elkaar niet besmetten.

ONTHOUD

Vers, schoon en goed verhit is de veilige route.