Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

EIGEN BEKERS EN BAKJES

Ga veilig om met bekers of bakjes die gasten zelf meenemen.



CONTROLEREN

Accepteer alleen schone, droge en onbeschadigde bekers of bakjes.

VOORKOM CONTACT

Vul hygiënisch zonder kruisbesmetting van materiaal of apparatuur.

VERANTWOORDELIJKHEID

Jij bent verantwoordelijk voor het product, de gast voor de beker of het bakje.

WERKAFSPRAAK

Volg de vaste werkafspraak in jouw bedrijf.

Schoon, droog en onbeschadigd is de basis bij meegebrachte verpakkingen.

LET OP

Bij twijfel over de staat van de verpakking: niet gebruiken.

ONTHOUD

Veilig vullen begint met een schone en geschikte beker of bakje.