Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 5 • SERVEREN EN INFORMEREN

SCHEPIJS
HYGIËNISCH VERKOPEN

Verkoop schepijs veilig, schoon en met aandacht voor allergenen.



GOED BEWAREN

Houd het ijs op de juiste bewaar-temperatuur.

SCHONE SCHEP

Werk met een schone schep en schoon spoelwater of een schone methode.

ALLERGENEN

Voorkom kruiscontact tussen smaken en toppings.

SCHOON WERKEN

Houd vitrine, bakken en werkplek netjes en schoon.

Hygiëne bij schepijs vraagt aandacht voor temperatuur, schoon werken en allergenen.

LET OP

Vervuilde scheppen of smeltend ijs vergroten het risico.

ONTHOUD

Koud bewaren en schoon scheppen houdt ijs veilig en smakelijk.