Hygiënecode online

# HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 8 • CONTROLEREN EN REGISTREREN

## WILD ONTVANGEN

Controleer wild zorgvuldig op herkomst, temperatuur en kwaliteit.




### HERKOMST CONTROLEREN

Controleer leverancier, etikettering en traceerbaarheid.

### TEMPERATUUR METEN

Gekoeld: 7 °C of kouder.
Diepvries: -18 °C of kouder.

### KWALITEIT BEOORDELEN

Let op geur, verpakking en algemene staat.

### REGISTREER IN DE APP

Leg de ontvangst-controle direct vast in Hygiënecode Online.

Accepteer alleen wild uit een gecontroleerde en traceerbare bron.

### LET OP

Weiger wild zonder herkomstgegevens of met een te hoge temperatuur.

### ONTHOUD

Veilig wild begint bij een strenge ontvangstcontrole.

*HACCP-kaart voor gebruik in de app*

Hygiënecode Online