Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 8 • CONTROLEREN EN REGISTREREN

TRACEER BAARHEID

Je moet altijd kunnen volgen waar producten vandaan komen en waar ze zijn gebruikt.



BEWAAR GEGEVENS

Bewaar etiket, datum en leveranciers-informatie.

KOPPEL AAN PRODUCT

Zorg dat batch of lotnummer bij het product blijft.

REGISTREER IN DE APP

Leg ontvangst, gebruik en herkomst vast in Hygiënecode Online.

SNEL TERUGVINDEN

Bij een melding kun je producten direct opsporen en blokkeren.

Traceerbaarheid betekent: één stap terug en één stap vooruit kunnen kijken.

LET OP

Zonder herkomstgegevens kun je bij een recall niet snel handelen.

ONTHOUD

Goed labelen en registreren maakt voedsel veiliger.

HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online