Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 8 • CONTROLEREN EN REGISTREREN

BRAKEN OF BESMETTING

Handel direct om besmetting van voedsel en omgeving te voorkomen.



SLUIT HET GEBIED AF

Voorkom dat anderen in contact komen met de besmette plek.

REINIG EN DESINFECTEER

Maak de plek grondig schoon en desinfecteer direct.

VOEDSEL WEGGOOIEN

Verwijder besmet voedsel en wegwerp-materialen veilig.

MELD EN REGISTREER

Leg het incident en de actie vast in Hygiënecode Online.

Snel ingrijpen helpt verspreiding van ziektekiemen voorkomen.

LET OP

Spatten en contactoppervlakken kunnen extra besmetting veroorzaken.

ONTHOUD

Afzetten, schoonmaken, desinfecteren en melden.

HACCP-kaart voor gebruik in de app

Hygiënecode Online