

1



Controleer de versheid en de datum van al het voedsel, voordat u het gebruikt. Als u twijfelt, gooi het dan weg.

2



Houd rauw voedsel en kant en klaar voedsel gescheiden. Gebruik bij voorkeur keukengereedschap met kleurcodering.

3



Was de handen grondig voordat u kant en klaar voedsel behandelt. Gebruik schoon en gedesinfecteerd keukengereedschap.

Wat kan er fout gaan?

- Omdat kant en klaar voedsel niet wordt verhit of wordt opgewarmd, kunnen schadelijke bacteriën groeien tot onveilige niveaus, als het voedsel niet goed wordt bereid of behandeld.
- Rauw voedsel, vuile handen en vuil keukengereedschap kunnen het voedsel besmetten.

Controleer:

- Of het voedsel en de ingrediënten vers en geschikt voor gebruik zijn.
- Of de werkomgeving schoon is.
- De temperatuur regelmatig.

4



Houd de bereidingstijd zo kort mogelijk. Dek het voedsel af.

5



Bewaar het voedsel gekoeld totdat u het bereidt.

6

BEST BEFORE:
02 - 02 - 2010



Serveer of verkoop het voedsel op de bereidingsdag en nooit nadat de houdbaarheidsdatum is verstreken.

Als er iets fout gaat:

- Gooi mogelijk besmet voedsel weg.
- Verbeter de instructies of het toezicht.