

De Hygiëncode voor de horeca

Kruisbesmetting pannenkoeken en poffertjes

Specifieke techniek voor het hygiënisch verwerken en bereiden van beslag

Hygiënisch bewaren van beslag

In de beslagkommen die worden gebruikt tijdens de bereiding van pannenkoeken en poffertjes ontstaat na enige tijd een aanslag waarin bacteriën zich kunnen ontwikkelen. Vooral bij hogere omgevingstemperaturen, zoals die in horecakeukens vaak voorkomen, is dit risico erg groot.

U kunt het gevaar van kruisbesmetting verkleinen door:

- Vers beslag altijd in een schone beslagkom te bewaren.
- Vers beslag gekoeld op te slaan.
- Vers beslag nooit te mengen met het beslag dat als werkvoorraad wordt gebruikt,