

Gouden regels voor het goed omgaan met voorverpakte schoongemaakte haring



Heerlijk haring happen

Basisregels

Ken uw product!
Beoordeel dit voortdurend.

1 Zorg in het hele traject voor een ononderbroken **koelketen**. De temperatuur mag nooit hoger zijn dan 7 graden Celsius, bij voorkeur lager.

Voorkom contact met **omgevingslucht**.

Ontdooien en bewaren

2 Ontdooi de haring in de nog ongeopende verpakking langzaam in de koelcel.

3 Houd de haring gekoeld in de afgesloten verpakking en zorg voor een beperkte werkvoorraad.

4 Na het openen van de verpakking moet de haring nog op dezelfde dag verkocht worden.

5 Ontdooide haringen in gesloten verpakking zijn beperkt houdbaar, mits gekoeld volgens het bewaaradvies van de leverancier.

Verwerken en presenteren

6 Controleer elke haring zorgvuldig. Let op dat geen ingewandresten, huid, schubben of graten achter zijn gebleven bij het schoonmaken.

7 Werk hygiënisch. Houd uw werkplek, ook bij grote drukte, goed schoon. Reinig de handen elke keer voordat u haring bewerkt.

8 Voorkom handcontact met de schoongemaakte haring. Gebruik een vork of tang om de haring te pakken.

9 Zorg voor een aantrekkelijke presentatie, maar voorkom direct contact met decoratiemateriaal in verband met kruisbesmetting. Voorkom ook contact met andere producten in de vitrine in verband met geur- en smaakoverdracht.

10 Verwissel en reinig regelmatig de presentatieschaal.

11 Reeds gepresenteerde haring bij voorkeur niet meer hergebruiken.

12 Verpak de haring vet- en geurvrij, hygiënisch en houd ui en zuur apart.

13 Zorg ervoor dat de klant de haring adequaat gekoeld meekrijgt (geef ijs of koelelementen mee).



Een tevreden klant is een trouwe klant