

HYGIËNEREGELS

Kopen



Kijk naar de houdbaarheidsdatum. Eet bederfelijke producten vóór de 'te gebruiken tot'-datum (TGT).

Koop bederfelijke en diepvriesproducten als laatste. Zet ze thuis snel in de koelkast of vriezer.

Wassen



Was je handen vaak en goed met zeep. Doe dit altijd voor het eten en koken, en na het aanraken van rauw vlees of na een toiletbezoek.

Was groente en fruit goed onder stromend water, vooral als je ze rauw eet.

Scheiden



Zorg dat klaargemaakt eten niet in contact komt met rauwe producten.

Gebruik een apart keukengerei voor rauw vlees of vis. Of was de keukengerei goed af met heet water en afwasmiddel.

Verhitten



Verhit eten goed tot het gaar is. Dit geldt vooral voor vlees, kip, eieren, vis en schaal- en schelpdieren.

Verhit restjes en soep goed door tot ze stromend heet zijn. Roer goed tijdens het opwarmen, ook in de magnetron.

Bewaren



Bewaar bederfelijke producten in de koelkast op 4 °C. Gooi ze weg als ze langer dan 2 uur buiten de koelkast hebben gestaan.

Bewaar restjes in een afgesloten bakje in de koelkast. Eet restjes binnen twee dagen op.