



We make a living by what we get,
but we make a life by what we give!



MZ: Katstraat 15 - 9340 Lede /
Vestigingsadres: Hazestraat 71- 9620 Zottegem /
E-mail: info@bijeve.be / Website: www.bijeve.be
Bank: IBAN BE55 0015 0850 9644 / GSM: 0499/24.54.36 /
KBO 0885.644.048 / RPR Dendermonde /
NIET-BTW-BELASTINGPLICHTIGE VZW

VOEDSELVERGIFTIGING VOORKOMEN

Voedselvergiftiging is over het algemeen te voorkomen door hygiënisch te werken.

Eten en drinken

Bewaren

- Let op de houdbaarheidsdatum. THT = ten minste houdbaar tot; TGT = te gebruiken tot.
- Noteer bij opening van producten de openingsdatum op de verpakking.
- Bewaar voedingsmiddelen op de juiste plaats. Afhankelijk van het middel is dat: droog, donker, in de koelkast of in de diepvries.
- Het Voedingscentrum heeft een [Bewaarwijzer](#) gemaakt waarop precies staat aangegeven hoe lang je iets kunt bewaren.
- Houd vooral vlees en vleeswaren goed in de gaten. De kans op besmetting en bederf hiervan is relatief groot.
- Hanteer het first-in-first-out-principe.
- Dek voedingsmiddelen die onverpakt zijn goed af met folie.
- Controleer regelmatig de temperatuur van de koelkast. De vereiste temperatuur ligt tussen de 3 en 7°C.
- Plaats producten direct na gebruik terug in de koelkast.

Bereiden

- Was je handen voordat je begint met koken en ook tussentijds als je bijvoorbeeld rauw vlees hebt aangeraakt of je neus hebt gesnoten.
- Zorg ervoor dat er geen haren in het eten kunnen vallen. Steek lang haar op of draag het in een staart of draag een mutsje.
- Haal producten pas vlak voor de bereiding uit de koelkast. Ontdooi producten in de koelkast en niet bij kamertemperatuur.
- Verhit alles goed tot een kerntemperatuur van boven de 75°C. Zorg ervoor dat vlees door en door gaar is.
- Rauw vlees en vleesnat kunnen veel ziektekiemen bevatten. Zorg daarom altijd voor een strikte scheiding tussen rauw en bereid vlees, was je handen nadat je rauw vlees hebt aangeraakt en maak materialen zoals messen en keukenmaterialen tussendoor schoon. Gebruik verschillende snijplanken voor groente en vlees en was ze tussentijds en na afloop grondig af, het liefst in de vaatwasser.
- Vermijd voedsel waarvan bekend is dat ze makkelijk een voedselvergiftiging veroorzaken: rauw voedsel (eigeel en eiwit in puddingen, filet americain), schaal- en schelpdieren die na aankoop niet meer worden verhit, zachtgekookte of zachtgebakken eieren.
- Was rauwkost goed en bewaar het in de koelkast tot gebruik.
- Dien eten direct na bereiding op.

Afwassen en schoonmaken

- Houd schone en vuile vaat strikt gescheiden.
 - Gebruik als het kan een vaatwasser. Gebruik bij handafwas zo heet mogelijk water.
 - Maak de koelkast elke twee weken schoon.
 - Gebruik schone theedoeken en vaatdoeken.
-