

Hygiënische voedingsrichtlijnen

HYGIËNE

- X Was altijd uw handen voor het bereiden en eten van voedsel.
- X Gebruik proper keukenmateriaal, verschoon hand- en vaatdoeken dagelijks.
- X Gebruik geen houten keukenmateriaal.

BEWAREN

- X Bewaar bereide producten in gesloten potjes.
- X Voorkom het opwarmen van koude gerechten en het afkoelen van warme gerechten.

BEWERKEN

- X Bereid (risicovol) voedsel zo veel mogelijk apart en met proper materiaal, om besmetting te vermijden.
- X Verhit vlees, kip, eieren en vis door en door.

AANKOOP

- X Vermijd beschadigde verpakkingen.
- X Controleer de houdbaarheidsdatum.
- X Berg uw aankopen zo snel mogelijk op.

RISICOVOL VOEDSEL

- X Onbehandelde noten
- X Rauw vlees, vis, gevogelte en eieren en bereidingen met rauwe eieren
- X Schimmelkazen en niet-gepasteuriseerde kazen (kijk op de verpakking)