



# Kleinschalig wonen & HACCP

AKB wil bijdragen aan bewustwording van de HACCP richtlijnen binnen woongroepen.



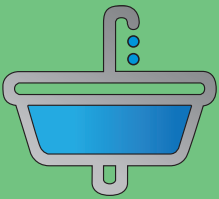
55686 Veilig-eten-waaiertje voor kleinschalig wonen  
160x80mm, 9 bladen

## Boodschappen



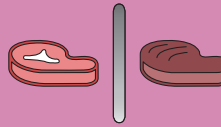
- › Let op de houdbaarheidsdatum TGT (te gebruiken tot).
- › Zet gekoelde, bevroren en bederfelijke producten meteen in de koelkast / vriezer.
- › Ga bewust om met de temperatuur van gekoelde en bevroren boodschappen.
- › Gebruik een koeltas bij het doen van boodschappen.
- › Maak vooraf een boodschappenlijst om de voorraad te beperken.

## Hygiëne



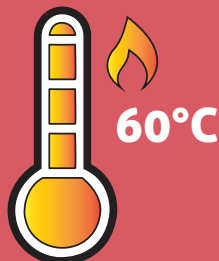
- › Handen wassen voor het bereiden van voedsel en voor het eten.
- › Ook handen wassen na toiletbezoek en na het aanraken van rauw vlees of kip.
- › Groente en fruit wassen onder stromend water.
- › Reinig de werkoppervlakken regelmatig met een schone doek.
- › Gebruik niet hetzelfde keukengereedschap voor verschillende producten, zoals vlees, vis en zuivel.
- › Een pedaalemmer in de keuken draagt bij aan hygiëne.

## Scheiden



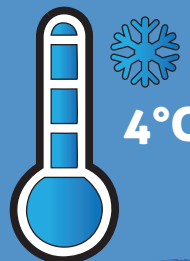
- › Laat bereid eten nooit in contact komen met rauwe producten.
- › Voorkom kruisbesmetting door keukenspullen altijd meteen na gebruik schoon te maken.
- › Ruim afval meteen op.
- › Verschoon dagelijks vaat-, hand- en theedoeken.
- › Was op minimaal 60°C.
- › Laat geen huisdieren toe in de keuken.
- › Voorkom ongedierte.

## Verhitten & bereiden



- › Bij het bereiden van vlees, kip en vis, verhit tot 75°C in de kern.
- › Serveer de warme maaltijd op minimaal 60°C.
- › Eieren moeten gaar zijn; bij spiegelei en gekookt ei, de dooier geheel laten stollen.
- › Frituur met frituurvet op minstens 175°C.
- › Zorg bij het opwarmen van een maaltijd (regenereren) dat de kerntemperatuur minimaal 60°C is.
- › Maak gebruik van een geijkte insteekthermometer om de kerntemperatuur te controleren.

## Koelen & bewaren



- › Bewaar gekoelde producten in de koelkast op 4°C.
- › Gooi gekoelde producten weg als ze meer dan 2 uur buiten de koeling hebben gestaan.
- › Bereid koude producten zo kort mogelijk vóór consumptie.
- › Bevroren producten in de koelkast laten ontdooien.
- › Laat de koelkast niet onnodig open staan.
- › Laat warme producten buiten de koelkast afkoelen.
- › Maak gebruik van stickers voor registratie van de houdbaarheid (LabelLord).

Voor gedetailleerde informatie verwijzen wij u naar de website van het voedingscentrum: [www.voedingscentrum.nl/eetveilig](http://www.voedingscentrum.nl/eetveilig)

