

5x Veilig boodschappen doen!



Vanaf het moment dat je producten pakt uit het schap, ben je zelf verantwoordelijk om er verstandig mee om te gaan. Zorg dat je kunt genieten zonder ziek te worden! Lees deze tips om veilig om te gaan met je boodschappen.

1 Kopen



Let op de houdbaarheidsdatum van de producten die je koopt. Voor bederfelijke producten is het belangrijk dat je het opeet uiterlijk op de TGT-datum (Te Gebruiken Tot).

Kies gave producten en kijk of de verpakkingen heel zijn – deze beschermen het eten tegen bederf. Koop geen conservenblikken die gedeukt zijn of bol staan.

2 Wassen



Kijk of er hygiënisch wordt gewerkt in de winkel of marktkraam waar je je boodschappen wilt doen. Ziet het er schoon en fris uit? En: wat koud hoort te zijn, is dat ook echt koud?

Vervoer de producten in schone tassen. En zorg thuis voor een schone koelkast, diepvries en keukenkast om de producten te bewaren.

3 Scheiden



Zorg dat de verpakking van vlees en gevogelte heel blijft tijdens het inpakken en vervoeren, om te voorkomen dat het vocht lekt op andere producten.

Houd rauw vlees, rauwe kip en rauwe vis gescheiden van ander voedsel. Bewaar het in een goed afgesloten verpakking.

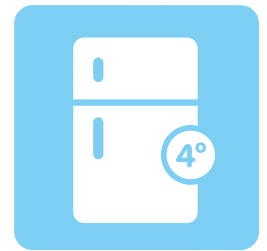
4 Verhitten



Zorg dat het product pas warm wordt, als dat de bedoeling is. Totdat je het gaat bereiden, bewaar je het product volgens de adviezen op de verpakking.

Verleng de houdbaarheid van bederfelijke producten door het te bereiden. Vlees, vis en groenten die vandaag op moeten, kun je na bereiding nog twee dagen bewaren in de koelkast.

5 Koelen



Koop bederfelijke en diepvriesproducten als laatste en gebruik een koeltas om deze producten te vervoeren.

Ruim de boodschappen op zodra je thuis komt. Zet bederfelijke producten ('gekoeld bewaren') zo snel mogelijk in de koelkast en, diepvriesproducten in de vriezer. Zet producten met het advies 'koel bewaren' op een koele, donkere plek (12 - 15°C).

ZIEKMAKERS ZIE JE NIET

WWW.VOEDINGSCENTRUM.NL/EETVEILIG

