

## HACCP

### Maatregelen om voedselinfecties te voorkomen



#### Kopen

- Let op de houdbaarheidsdatum, vooral bij bederfelijke producten.
- Volg de bereiding- en bewaaradviezen.
- Koop producten die er vers en gaaf uitzien.
- Koop bederfelijke en diepvriesproducten als laatste.



#### Wassen

- Was vaak - met zeep - uw handen, zeker voordat u het eten klaar maakt, na het aanraken van rauw vlees én voordat u aan tafel gaat.
- Was altijd uw handen na toiletbezoek of het verschonen van luiers.
- Was groente en fruit onder stromend water.



#### Scheiden

- Zorg dat klaargemaakt voedsel niet in contact komt met producten die nog rauw zijn.
- Gebruik verschillende snijplanken om rauw vlees en groenten te snijden.
- Was messen tussendoor af of gebruik verschillende messen.



#### Verhitten

- Verhit vlees, vis en schelpdieren tot het gaar is.
- Ook restjes en kliekjes moet u voor gebruik door en door verhitten.
- Drink geen rauwe melk en kook kraanwater als u twijfelt aan de kwaliteit, bijvoorbeeld in het buitenland.



#### Koelen

- Zet producten die gekoeld moeten blijven zo snel mogelijk na aankoop in de koelkast, tot vlak voor gebruik. Bij voorkeur bij 4°C, maar maximaal 7°C.
- Houd tijdens een barbecue of picknick het vlees en de salades gekoeld.
- Laat kliekjes niet langer dan 2 uur buiten de koelkast staan.
- Bewaar ook kliekjes goed afgesloten in de koelkast.