

Oplossingen in verband met voedselveiligheid

- Was uw handen grondig voor u er mee aan het (rauwe) voedsel komt.
- Was ze opnieuw na ieder toiletbezoek
- draag geen ringen bij het bereiden van voedsel. Onder een ring kan een levendig bestand aan bacteriën zitten. Het dragen van plastic handschoenen kan een goed hulpmiddel zijn. Zeker met wonden aan de vingers, ook al zijn die verbonden.
- Vermijd het contact van rauw vlees (zeker van kip en varkensvlees) met rauwe groente. Snij dus niet eerst kippenvlees op een plank en daarna op dezelfde plank de ingrediënten voor de sla.
- Snijplanken waarop rauw vlees is gesneden, moeten direct met heet water en zeep afwasmiddel grondig gereinigd worden.
- Vaatdoekjes, theedoeken en handdoeken kunnen na een dag al een bron van bacteriën zijn. Gebruik deze nooit langer dan één dag.
- Papieren handdoekjes in keuken en toilet geven een duidelijk verbetering van de hygiëne ten opzichte van het gebruik van handdoeken.
- Bewaar voedselafval in een afgesloten afvalbak. Bij voorkeur buiten de woning.
- Reinig deze afvalbak iedere keer grondig met een ontsmettingsmiddel of anders met heet water en zeep na iedere keer dat de bak geleegd is.
- Reinig de koelkast eens per week en controleer dan gelijk of deze ontdooid moet worden. Bij schepen in de continue vaart is het verstandig om de laatste datum dat de koel/vrieskast gereinigd ontdooid is te noteren. Dan weet de aflosser wanneer deze weer aan de beurt is.
- Controleer ook de temperatuur van de vriezer. De temperatuur daarin mag niet hoger worden dan -10°C
- De temperatuur in de koelkast mag niet hoger zijn dan ca 7°C .
- Bewaar voedingsrestanten (kliekjes) in een afgesloten kunststof doos.. Markeer het deksel met een sticker waarop de bereidingsdatum vermeldt staat.