



Veilig omgaan met eten

5 aandachtspunten om besmetting van levensmiddelen te voorkomen



1 Handhygiëne

- Was uw handen regelmatig met stromend water en zeep, minstens 20 seconden.
- Droog uw handen alleen met schone handdoeken of papier.



2 Hygiëne en inrichting

- Houd de risico's op verontreiniging van levensmiddelen zo klein mogelijk.
- Maak de bedrijfsruimten goed schoon.
- Maak alle oppervlakten en materialen die met levensmiddelen in aanraking komen goed schoon.



3 Bescherming van consumenten en levensmiddelen

- Voorkom dat consumenten de levensmiddelen kunnen aanraken. Bied geen levensmiddelen aan die consumenten zelf moeten verpakken.
- Voorkom kruisbesmetting door rauw en bereid voedsel van elkaar gescheiden te houden, schone materialen te gebruiken en je handen goed te wassen.
- Voorkom dat insecten, ongedierte en huisdieren in de ruimte komen waar levensmiddelen worden bewerkt of opgeslagen.
- Informeer de consument over de aanwezigheid van één of meerdere allergenen in het product (mondeling of schriftelijk). Zie: <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/etikettering-van-levensmiddelen/allergenen>.



4 Temperatuur bederfelijke levensmiddelen

- Bewaar levensmiddelen zoals aangegeven op de voorverpakking van het product.
- Bewaar bederfelijke levensmiddelen op ten hoogste 7°C en bewaar warme levensmiddelen boven de 60°C. Deze temperaturen gelden ook tijdens het bezorgen van levensmiddelen.
- Verhit rauwe ingrediënten en producten altijd boven de 75°C.
- Koel alle bereide producten zo snel mogelijk terug naar 7°C of lager. Verdeel daarbij grotere hoeveelheden bereide producten in kleine porties, zodat het terugkoelen sneller gaat.



5 Controle voedselveiligheid

- Werk met een voedselveiligheidsplan.
- Beschik over een goed werkende kernthermometer.
- Voer controles uit volgens het voedselveiligheidsplan.
- Neem corrigerende maatregelen wanneer blijkt dat de voedselveiligheid niet voldoet.

Voor meer informatie kunt u terecht op www.nvwa.nl