

BEREIDING

REGELS BIJ HET KOKEN

Algemene regels

De '30-minuten-regel'

Producten die je niet diezelfde dag gaat consumeren maximaal 30 minuten buiten de koeling houden (om aan bewaarvoorschrift te voldoen)! Producten pas uit de koeling halen indien je ze nodig hebt. Hoe minder lang uit de koeling, hoe beter! En heb je ze niet meer nodig, zet ze dan afgedekt terug in de koelkast!

De 'twee-uren-regel'

Bederfbare voedingsmiddelen mogen niet langer dan 2 uur in de 'gevaarlijke' temperatuurzone (7-65°C) blijven. Ze dienen dus bij de voorbereiding in minder dan 2 uur verwerkt te worden én geconsumeerd te worden of verward worden tot boven 65°C.

Vermijd kruisbesmetting!

- Bij het starten: handen grondig wassen.
- Bij verwerken van producten eerst proper maken!
- Aanraken ongewassen, vuile producten,... Nadien meteen onze handen wassen.
- Ook de plaats waar vuile of ongewassen producten hebben gelegen proper maken na verwijdering!
- Na het wassen of proper maken of verwerken van een product nemen we meteen een nieuwe snijplank of propere werkplek.
- Materiaal meteen afwassen of verzamelen in emmertje voor 'vuil materiaal'
- Hou rauwe producten steeds gescheiden van bereide producten.
- Raak etenswaren zo weinig mogelijk met de handen aan.

Diepvriesproducten

- Enkel diepvriesproducten laten ontdooien op volgende manieren:
- in microgolf, in koelkast, door ze meteen te koken
- NOOIT OP DE VERWARMING, IN DE ZON OF OP KAMERTEMPERATUUR !!!
- Dooiwater zo snel mogelijk weggooien!! Nooit gebruiken in een gerecht !!
- Eens ontdooid? Niet meer terug invriezen!
- Bereid ontdooide producten zo snel mogelijk + goed gaarmaken!

Koude lijn

(producten die niet verwarmd worden):

- Maximum 1 dag bijhouden na verwerking
- Gebruik van rauwe/onvoldoende producten vermijden! (rauw vlees/eieren)

Warme lijn

(producten die verwarmd worden tot boven de 65°C):

Microgolf

In kleine porties warm maken. Regelmatig roeren!

Gaar maken in pannen en potten

Let op dat product niet enkel gaar is langs buiten maar ook langs binnen!

Let extra op bij kip en gehakt.

Soep maken voor hoogstens 2 dagen. Enkel soep verwarmen die je op dat moment nodig hebt.

Frituren

Koop een thermometer aan. Frituur volgens de juiste richtlijnen op de juiste temperatuur!

Warm houden van voeding

Indien je een gerecht wil warmhouden zou dit bij minstens 65°C moeten bewaard worden in een speciale warmhoud-pot.

Slechts 4 uur bij minimum 65°C bewaren! Daarna moet het weggegooid worden!