

# 5x Veilig eten in schoolkantines

In de schoolkantine wil je graag lekker en gezond eten verkopen. Daar hoort ook voedselveiligheid bij, want zo voorkom je dat mensen een voedselinfectie oplopen. Neem daarom bij elke stap passende acties.

## 1 Kopen



Let op de houdbaarheidsdatum. Te Gebruiken Tot (TGT)-datum verstreken? Gooi het product weg. Ten minste Houdbaar Tot (THT)-datum verstreken: kijk, ruik en proef of het nog goed is.

Berg gekoelde en diepvriesproducten zo snel mogelijk op in de koelkast of in de vriezer. Geleverde gekoelde producten horen kouder te zijn dan 7°C.

## 2 Wassen



Was je handen vaak en goed met zeep voor het bereiden van voedsel. Maar ook na het aanraken van rauw vlees, na toiletbezoek en na niezen en hoesten. Droog handen af aan een droge, schone handdoek of een papieren wegwerphanddoek.

Was groente en fruit grondig onder stromend water, zeker als ze rauw worden gegeten.

## 3 Scheiden



Zorg dat klaargemaakt eten niet in contact komt met producten die nog rauw zijn.

Gebruik keukengerei (zoals snijplanken, messen of spatels), dat in aanraking is geweest met rauw vlees of vis, niet meer voor andere producten. Of was het keukengerei tussendoor af met heet sop.

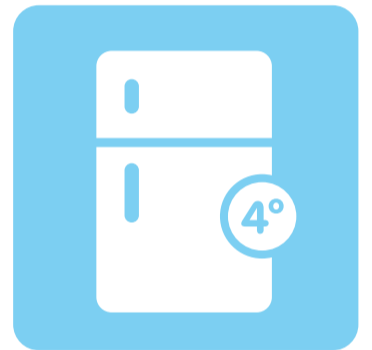
## 4 Verhitten



Verhit rauw eten tot het gaar is. Vooral vlees, kip, eieren en vis.

Verhit restjes eten en soep door en door tot stromend heet. Schep het goed om tijdens het verhitten. Ook bij opwarmen in de magnetron.

## 5 Koelen



Bewaar bederfelijke producten zoals vlees en melk(producten) in de koelkast op 4 °C. Haal producten niet te lang van te voren uit de koelkast.

Gooi bederfelijke producten weg als deze langer dan 2 uur buiten de koeling hebben gestaan. Meer info over bewaren van geopende producten: [voedingscentrum.nl/bewaarwijzer](http://voedingscentrum.nl/bewaarwijzer).

### Let op persoonlijke hygiëne



Doe lange haren in een staart. Draag een schort om je kleding te beschermen, maar gebruik deze niet als handdoek. Dek wondjes af met een waterafstotende gekleurde pleister. Ben je ziek met klachten als diarree, overgeven of een huidinfectie neem dan contact op met de leidinggevende.

[www.voedingscentrum.nl/eetveilig](http://www.voedingscentrum.nl/eetveilig)

eerlijk over eten  
**Voedingscentrum**