

Protocol opbergen boodschappen.

Aanname van de boodschappen:

- Controleer bij de ontvangst van voedingsmiddelen of de verpakking schoon en niet beschadigd is.
- Let bij vacuümverpakkingen op dat deze werkelijk vacuüm zijn.
- Controleer ij voedingsmiddelen in blik of de blikken niet gedeukt zijn of juist bol staan.
- Controleer bij de ontvangst van voedingsmiddelen of de houdbaarheidstermijn nog voldoende lang is.
- Koop of accepteer het product niet als de op het product aangegeven TGT datum is verstreken.
- Koude producten, zoals vlees en melk, moeten voldoende koel zijn (<7°C.).

Opslag van de boodschappen in voorraadkast/koelkast/vriezer:

- Hang een thermometer in de koelkast op. Let bij het opbergen van de boodschappen op de temperatuur van de koelkast en de vriezer, de temperatuur van de koelkast moet <7°C. zijn (bij voorkeur 4°C. en van de vriezer <-18°C.
- Houdt ontvangen producten niet langer dan nodig en in ieder geval niet langer dan een half uur buiten de koeling. Producten die langer dan een half uur buiten de koeling hebben gestaan moeten binnen 2 uur worden opgegeten of worden weggegooid.
- Alle producten moeten zijn voorzien van een houdbaarheidsdatum.
- Zet nieuw binnengekomen producten altijd achteraan.
- Bewaar zelf ingevroren producten niet langer dan 2 maanden.
- Verpakkingen moeten goed gesloten zijn; eten in de koelkast goed afdekken met folie of overdoen in koelkastdozen; laat geen eten in conserveringsblikjes staan.
- Let op een goede scheiding tussen rauwe en bereide producten: rauwe producten onder in de koelkast en bereide producten boven in de koelkast zetten om te voorkomen dat bacteriën uit rauwe producten op bereide producten kunnen druppelen.
- Koelkast eenmaal per twee weken schoon maken. Vriezer een maal per drie maanden ontdooien en schoonmaken.

