

voedselveiligheid

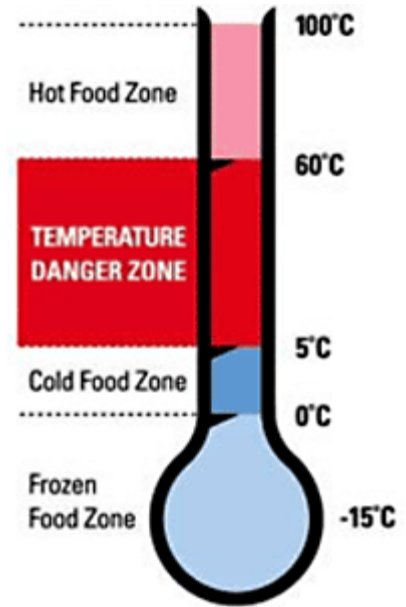
Er wordt veel inspanning verricht om voedsel, tot aan het punt van aankoop, zo veilig mogelijk te maken. Maar hoe kunnen we als consumenten voedsel veilig houden? Hoe zorgen we voor de voedselveiligheid van gerechten die wij thuis bereiden? Welke handelingen en voorzorgsmaatregelen kunnen we verrichten om te voorkomen dat organismen in ons voedsel komen, zich daar vermenigvuldigen en ons ziek maken.

de echt belangrijke antwoorden zijn:

- voedsel zodanig koken, zodat het in het midden tenminste een temperatuur van 70 °C wordt bereikt gedurende 2 minuten
- handen en oppervlakken ter bereiding, goed en regelmatig wassen
- voorkom kruisbesmetting met kant-en-klare levensmiddelen
- voedingsmiddelen op de juiste manier bewaren, houd warme gerechten warm (meer dan 63 °C) en koude gerechten koud (minder dan 5 °C)
- houdbaarheidsvoorschriften strikt opvolgen, geldt ook voor **'houdbaar tot:'** als dit wordt aangegeven op de verpakking

HET BELANG VAN DE TEMPERATUUR

- Een cruciaal onderdeel van de voedselveiligheid in huis is, om warme gerechten warm te houden en om koude gerechten koud te houden.
- Zoals de afbeelding laat zien, is er een gevaarlijke temperatuurzone waar ziekteverwekkers zich gemakkelijk vermenigvuldigen, het snels in het midden van deze zone. Dit is het temperatuurgebied van 5 °C tot 63 °C. Uit oogpunt van voedselveiligheid is het belangrijk om gerechten buiten deze zone te bewaren.
- Is uw koelkast ingesteld op een temperatuur lager dan 5 °C? Als dit niet het geval is, creëert u ideale omstandigheden voor bacteriën om te groeien en vele moderne bacteriën kunnen kooktemperaturen overleven. Heeft uw diepvriezer de juiste temperatuur om ervoor te zorgen uw bevroren voedsel veilig is? Een koelkast- en diepvriesthermometer geeft u één oogopslag de juiste temperatuur.
- Ovens, zelfs met digitale thermostaten geven alleen aan wat de luchttemperatuur is, niet wat de temperatuur van het voedsel is. Een oventhermometer is erg belangrijk als u ervoor wilt zorgen dat uw voedsel goed en op de juiste temperatuur wordt gekookt. Onderzoek heeft aangetoond dat ca. 60% van het rauwe kippenvlees is besmet met salmonella en bacteriestammen. Dus, altijd op de juiste temperatuur bereiden!



Veilige voedseltemperaturen

Om voedselvergiftiging te voorkomen, is het essentieel om bacterievorming en de groei van bacteriën tegen te gaan. Geheel voorkomen is onmogelijk. Goede hygiëne in acht nemen, restanten van voedsel goed koud bewaren. Het risico op voedselvergiftiging is vrij groot bij het ontdooien van voedsel op kamertemperatuur. Ontdooi eten dan ook altijd in de koelkast of in de magnetron en bak of kook het zo snel mogelijk na het ontdooien.

- Bacteriën vermenigvuldigen in aantal door zich in tweeën te delen. Onder ideale omstandigheden (binnen de "gevaarlijke temperatuurzone") kunnen ze zich elke 20 minuten in tweeën delen.

Dus, neem 1 bacterie:

in 20 min. heb je er 2

in 40 min.: 4

in 1 uur: 8

in 2 uur: 64

in 4 uur: 4096

in 8 uur: 16,777,216

in 12 uur: 68,719,476,736

en vergeet niet, dit enorme aantal komt voort uit EEN bacterie.