

5x Veilig met afgehaald eten!

Heb je lekker gegeten in een restaurant, maar was het teveel? Of houd je over van de afhaalmaaltijd? Lees deze tips om veilig om te gaan met resten van een restaurant- of afhaalmaaltijd en beperk het risico op een voedselinfectie.

1 Kopen



Zorg dat het eten goed is ingepakt in een afgesloten doos of zak voordat je het naar huis neemt.

Zet het meegenomen restauranteten zo snel mogelijk afgedekt in de koelkast. Laat resten van de afhaalmaaltijd snel afkoelen en zet het binnen 2 uur afgedekt in de koelkast.

2 Wassen



Was je handen voordat je de restjes gaat bereiden.

Zorg voor schone schalen en schoon keukengerei voordat je het eten opwarmt.

3 Scheiden



Bewaar de meegenomen resten apart van andere producten in de koelkast in een goed afgesloten bakje.

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

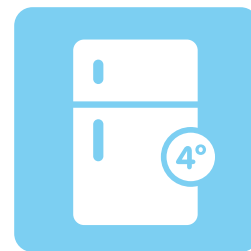
4 Verhitten



Verhit het eten door en door tot stromend heet. Schep het goed om tijdens het verhitten.

Verwarm niet iets voor de derde keer. Heb je een restje één maal opgewarmd en blijft er alsnog van over, gooi dat eten dan weg.

5 Koelen



Bewaar het meegenomen eten in de koelkast op 4°C. Vries het niet in.

Eet het meegenomen restauranteten of de resten van de afhaalmaaltijd binnen 1 dag op.

Let op!

Het eten is zorgvuldig voor jou bereid, volgens de geldende wetgeving. Zodra je besluit om het eten mee te nemen, ben je zelf volledig verantwoordelijk voor veilig gebruik.

ZIEKMAKERS ZIE JE NIET

WWW.VOEDINGSCENTRUM.NL/EETVEILIG



eerlijk over eten
Voedingscentrum