

5x Veilig met kip!

Op rauwe kip kunnen ziekteverwekkers voorkomen, zoals Salmonella en Campylobacter. Verhit kippenvlees daarom altijd door en door. Zo beperk je het risico op een voedselinfectie. Lees deze tips om veilig om te gaan met kippenvlees tijdens het kopen, koken en bewaren.

1 Kopen



Let op de houdbaarheidsdatum van het kippenvlees dat je koopt. Het is belangrijk dat je het opeet uiterlijk op de TGT-datum (Te Gebruiken Tot).

Gebruik een koeltas om kip (en andere bederfelijke producten) naar huis te vervoeren. Berg de producten thuis zo snel mogelijk op in de koelkast of in de vriezer.

2 Wassen



Was je handen, zeker nadat je rauwe kip hebt aangeraakt.

Spoel rauwe kip niet af onder de kraan. Ook niet met azijn of citroen. Was wel het keukengerei direct af met heet water nadat het in contact is geweest met rauwe kip.

3 Scheiden



Zorg dat klaargemaakt eten niet in contact komt met rauwe kip.

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

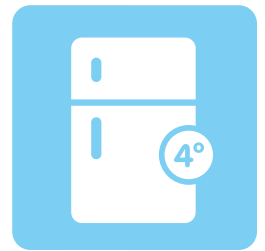
4 Verhitten



Verhit kippenvlees door en door, tot het helemaal wit is van binnen.

Bereid het kippenvlees direct nadat het ontdooid is.

5 Koelen



Bewaar kippenvlees in de koelkast op 4°C. Rauw kippenvlees kun je invriezen of bereiden om het langer te bewaren. Bereid vlees is nog 2 dagen houdbaar in de koelkast.

Ontdooi ingevroren kippenvlees in de koelkast, afgedekt op een bord of schaal. Kleinere stukken bevroren kippenvlees kun je ook ontdooien in de magnetron op de ontdooistand.

ZIEKMAKERS ZIE JE NIET

WWW.VOEDINGSCENTRUM.NL/EETVEILIG

