Brief met adviezen voor het veilig omgaan met eten en drinken, voor medewerkers, patiënten, cliënten, bewoners, mantelzorgers of familie

Beste _____

Wij doen alles om te zorgen voor veilig eten en drinken. In deze brief geven we tips hoe ook u veilig met eten en drinken om kunt gaan. Hiermee kan voorkomen worden dat iemand ziek wordt.

Krijgt u gerechten of maaltijden van ons geserveerd?
- Eet de warme maaltijd direct na het serveren op. Laat het dus niet eerst een tijdje staan.
- Ook koude gerechten zoals voorgerechten, salades en nagerechten kunt u het beste tijdens of direct na de warme maaltijd opeten.
- Wilt u een koud gerecht toch liever even bewaren?
  * Vraag eerst na bij een medewerker of u het gerecht nog kunt bewaren en tot wanneer.
  * Dek het gerecht goed af, bijvoorbeeld met een deksel, bordje of folie.
  * Wilt u het gerecht buiten de koelkast bewaren?
    - Eet het gerecht binnen 2 uur na serveren op.
    - Staat het gerecht langer dan 2 uur buiten de koelkast? Gooi het dan weg.
  * Wilt u het gerecht in de koelkast bewaren?
    - Zet het gerecht zo snel mogelijk, maar in ieder geval ruim binnen 30 minuten, na serveren in de koelkast.
    - Eet het gerecht binnen 1 dag (24 uur) op.
    - Staat het gerecht langer dan 1 dag (24 uur) in de koelkast? Gooi het dan weg.
  * Zet een koud gerecht nooit op de verwarming.

Koopt u zelf eten of drinken? Voor uzelf of voor uw familie? Dan bent u zelf verantwoordelijk voor de veiligheid ervan. Let goed op bij het kopen, koken en bewaren.

Volg deze tips op om het risico op een voedselinfectie te beperken: