

Instructiekaart Opslag goederen keuken

Vorbereiding

- Controleer:
 - o of de koeling schoon is
 - o de temperatuur van de koeling: tussen 1 en 4 °C
 - o of de diepvries schoon is
 - o of de lades/vakjes van de diepvries open kunnen
 - o de temperatuur van de diepvries: tussen -15 en -18 °C
 - o of de kast voor de droge goederen schoon is

Opslag gekoelde producten in de koelkast

- Controleer:
 - o de THT- of TGT-datum van het product
 - o hoe het product eruit ziet en eventueel hoe het ruikt;
gebruik goed je ogen en neus
 - o of de verpakking goed afsluit
 - o of de schappen in de koelkast zo ingeruimd zijn dat koude lucht tussen schappen en producten kan komen
- Leg rauwe grondstoffen onderin en bereide producten bovenin.
- Dek bereide producten volledig af met plastic folie.
- Zet nieuwe producten achter oude producten (FIFO).
- Leg producten met de THT-/TGT-datum naar voren.
Op deze manier is de datum makkelijk te controleren.
- Zet binnengekomen producten zo snel mogelijk in de koeling.

Opslag diepvriesproducten in de diepvries

- Volg de stappen zoals hierboven bij gekoelde producten.
- Sla diepgevroren producten zo snel mogelijk op.
De temperatuur mag niet boven -15 °C komen.

Opslag droge goederen in de kast

- Volg de stappen zoals hierboven bij gekoelde producten.
- Berg de producten zo snel mogelijk op.
Als de producten te lange tijd in een (warme) ruimte blijven staan, kan de temperatuur van de producten te veel stijgen. Ook kunnen producten eerder bederven omdat de lucht in een ruimte te vochtig is.



Koelkast: 1 tot 4 °C
Diepvries: -15 tot -18 °C



Tenminste Houdbaar Tot

(datum van minimale houdbaarheid)

Nog te gebruiken na deze datum op voorwaarde dat: goed bewaard, verpakking intact, goed uitzicht, correcte geur,...



Te Gebruiken Tot

(uiterste consumptiedatum)

Niet meer gebruiken na deze datum!



VEILIGHEID

- Zet producten nooit op de vloer.
- Zet producten niet in de buurt van gevaarlijke stoffen (zoals schoonmaakmiddelen).