

ALLEMAAL BEESTJES



Voedselveiligheid

Verzorgt u zelf het kerstdiner of kiest u ervoor 'buiten de deur' te eten? Zoals ieder jaar besteden we met elkaar veel aandacht aan menukeuze en een mooi gedekte tafel. Maar hoe zit het met de voedselveiligheid en -hygiëne? Bacteriën en virussen verspreiden zich immers razendsnel en plaagdieren helpen daarbij graag een handje. Bovendien weten zij wel weg met de resten van uw kerstdiner. Op zulke ongenode gasten zit natuurlijk niemand te wachten. Wij geven u graag een aantal tips voor de komende feestdagen, zodat deze in alle opzichten smakelijk en geslaagd kunnen verlopen.

Misschien bent u bekend met het HACCP-principe. Dit vormt de basis voor borging van voedselveiligheid in de Warenwet. Met behulp van verschillende hygiëncodes is dit principe vertaald naar verschillende branches, waaronder bijvoorbeeld de Horeca en Gezondheidszorg. Het belang van zorgvuldig plaagdiermanagement komt hierin uitgebreid aan de orde. Niet voor niets werken leden van de Nederlandse Vereniging van Plaagdiermanagement Bedrijven (NVPB) nauw samen

met restaurants, hotels en zorginstellingen. Inspectie en advies, wering en preventie zijn van cruciaal belang om op een verantwoorde en daarmee veilige manier met voeding om te gaan. Plaagdieren zorgen immers voor overlast in de breedste zin van het woord. Zo kunnen ze ziektes overbrengen en kunnen ze gevaarlijk zijn voor de volksgezondheid. Plaagdieren hebben niets te zoeken in de nabijheid van voedsel. En dat geldt niet alleen voor grotere eetgelegenheden. Dat geldt zeker ook voor de keukens in uw eigen woning.



Hygiëne:

1. Zorg ervoor dat er hygiënisch wordt gewerkt. De omgeving waarin u kookt, dus de keuken en met name het aanrecht, behoort schoon te zijn. Ruimt u ingekochte levensmiddelen zoveel mogelijk op in afgesloten ruimten. Bij voorkeur niet op de vloer.
2. Wast u de handen zorgvuldig vóór u met de (voor)bereiding begint. Is er (desinfecterende) handzeep aanwezig en papier om de handen aan af te drogen? Keukenpapier is in dit opzicht veel hygiënischer dan een handdoek die al enkele dagen aan het haakje hangt. Zorg ook elke dag voor een schone vaatdoek.
3. Gebruik voor de bereiding van vlees of vis altijd een aparte kunststof of glazen snijplank. Deze moet na gebruik met kokend heet water worden gereinigd.

Houd (plaag)dieren op afstand:

1. Gebruik een afvalzak om afval en voedselresten te verwij-

deren en maak gebruik van een afgesloten afvalbak. Denk eraan, deze afvalbak(ken) regelmatig te reinigen om te voorkomen dat u plaagdieren aantrekt. Zorg ervoor dat de afvalbakken buiten goed zijn afgesloten. Voorkom zwerfafval op de grond. Knaagdieren komen vooral af op gemorste etenswaren.

2. Houd uw ramen en deuren gesloten tijdens het koken. Hiermee voorkomt u dat bijvoorbeeld vliegende insecten binnen kunnen komen en etenswaren besmetten met ziekteverwekkende bacteriën.
3. Biedt uw koelkast onvoldoende ruimte voor het opbergen van alle boodschappen? De buitentemperatuur biedt weliswaar een goed alternatief, maar wees voorzichtig met het buiten plaatsen van voedingsmiddelen. Plaats deze bij voorkeur op hoogte en zorg ervoor dat deze goed afgesloten zijn. Zo voorkomt u dat voedingsmiddelen al aangevreten zijn voordat ze uw feestelijk gedekte tafel bereiken.
4. Honden, katten en andere huisdieren horen niet in de buurt van voedingsmiddelen. Ook zij kunnen ziekteverwekkende bacteriën overbrengen.

Voedselveiligheid:

Om bederf van voedsel te voorkomen, is het belangrijk om voedingswaren op de juiste temperatuur te bewaren en te bereiden.

Bederfelijke etenswaren zoals vlees en snacks moeten goed gekoeld (lager dan 7 graden Celsius) worden bewaard, voordat ze worden verhit (boven 75 graden Celsius) of gebakken.

De komende feestdagen zijn bij uitstek geschikt om te genieten van allerhande lekkers uit de keuken. Geef bacteriën, virussen en plaagdieren geen kans, dan blijft het in de dagen en weken erna ook gezellig!

Een deskundig plaagdierbestrijder herkent u aan het NVPB-logo. Dit betekent dat de betreffende onderneming is aangesloten bij de Nederlandse Vereniging van Plaagdiermanagement Bedrijven. Een organisatie die al 25 jaar lang staat voor service, kwaliteit en, waar mogelijk, het gebruik van milieuvriendelijke producten. Wie kiest voor een NVPB-lid, kiest voor een verantwoorde plaagdierbestrijding.

Meer informatie op
www.NVPB.org

