

# KEUKENHYGIËNE

Het is met name belangrijk om hieraan te denken:

Het zorgen voor een gezond en veilig product is van cruciaal belang voor iedereen in de productieketen. En u hoort daar als laatste stap in de keten ook bij!

Het is ondanks alle genomen hygiënemaatregelen niet te voorkomen dat op kip, net als op andere voedingsmiddelen, ondanks alle goede zorgen nog micro-organismen leven die ziektes kunnen veroorzaken. Het is daarom aan u om het vlees ook op de juiste manier te behandelen zodat u het met een gerust hart kunt opeten.

## • De juiste temperatuur

Een lage temperatuur is van cruciaal belang voor een vermindering van het aantal micro-organismen op vlees. Laat vlees niet te lang in een warme auto liggen en leg het thuis direct in de koelkast (4°C) of in de vriezer. Kijk voor de houdbaarheidsdatum in de koelkast op de verpakking van het vlees. In de vriezer is vlees lange tijd houdbaar.

Gare kip kunt u een paar dagen bewaren in de koelkast.

## • Ontdooien

Zet bevroren kip een dag vantevoren in de koelkast om te ontdooien. Een schotel of bakje voorkomt dat er vocht vanuit de kip op andere producten druppelt. Zet bevroren vlees niet in de zon, in heet water of op de verwarming om te ontdooien. Kleine stukjes kip kunt u ontdooien in de magnetron, gaar deze stukjes dan wel nog dezelfde dag.

## • Verhitten

Het is belangrijk om kippenvlees volledig te garen om bacteriën die misschien nog op het vlees leven te doden. Zo weet u zeker dat het veilig is. U kunt de gaarheid controleren door in de kip te prikken.

Komt er helder vocht uit?  
Dan is de kip gaar.

Is het vocht roze?  
Dan moet deze nog wat langer in de pan.

## • Kruisbesmetting

Kruisbesmetting betekent dat bacteriën van het ene product overgaan op een ander product. Gebruik daarom een aparte snijplank en aparte messen voor het werken met rauwe kip, het werken met andere rauwe producten zoals groenten en het verwerken van gegaarde producten.

## • Persoonlijke hygiëne

Niet alleen als u kip bereidt, maar in alle gevallen dat u eten hanteert, is persoonlijke hygiëne belangrijk. Was uw handen voor en na het koken en ook nadat u rauw vlees heeft aangeraakt.

