

# 5x Veilig met klikjes!

Heb je per ongeluk restjes over van een maaltijd of heb je extra gekookt voor een later moment? Bereid eten kun je nog twee dagen bewaren om op te eten. Lees deze tips om veilig om te gaan met klikjes en het risico op een voedselinfectie te beperken.

## 1 Kopen



Als je teveel eten hebt gekocht en bereid, laat de restjes dan afkoelen binnen 2 uur. Doe de afgekoelde restjes in afsluitbare bakjes, zet de datum erop en zet het in de koelkast of in de vriezer.

Eet restjes uit de koelkast binnen twee dagen op. Het is 3 maanden houdbaar als je het in de vriezer doet.

## 2 Wassen



Was je handen voordat je de restjes gaat bereiden.

Zorg voor schone schalen en schoon keukengerei om het gerecht te bereiden, om de restjes te bewaren en tijdens het opwarmen van de restjes.

## 3 Scheiden



Bewaar verschillende klikjes en andere producten gescheiden van elkaar, in afsluitbare bakjes.

Gebruik keukengerei (zoals snijplanken, messen of spatels), dat in aanraking is geweest met rauw vlees of vis niet meer voor het bereiden van resten. Of was het keukengerei tussendoor af met heet water.

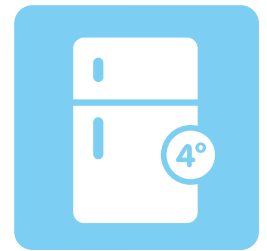
## 4 Verhitten



Verhit het klikje door en door tot stromend heet. Schep het goed om tijdens het verhitten. Ook bij opwarmen in de magnetron.

Heb je een restje opgewarmd en blijft er alsnog van over, gooi dat eten dan weg.

## 5 Koelen



Restjes kun je snel laten afkoelen door de pan in koud water te zetten en het gerecht regelmatig om te roeren.

Bewaar het restje eten in de koelkast op 4°C. Of vries het in. Je kunt de ingevroren restjes ontdooien in de koelkast, of in de magnetron met de ontdooistand.

ZIEKMAKERS ZIE JE NIET

WWW.VOEDINGSCENTRUM.NL/EETVEILIG



eerlijk over eten  
**Voedingscentrum**