

5x Veilig met zuivel!

Zuivel is de algemene naam voor melk en uit melk bereide producten. Bijvoorbeeld yoghurt, karnemelk, kaas, room en boter. Het zijn bederfelijke producten en het is belangrijk om ze gekoeld te bewaren. Lees deze tips om veilig om te gaan met zuivel tijdens het kopen, koken en bewaren.

1 Kopen



Let op de houdbaarheidsdatum van de producten die je koopt. Bedenk bij het kopen hoeveel je gebruikt.

Koop je melk op de boerderij, let er dan op of deze is gepasteuriseerd. Alle melk in de supermarkt is gepasteuriseerd of gesteriliseerd en daarmee veilig.

2 Wassen



Was je handen voordat je melkproducten gaat bereiden of opeten.

Zorg voor schone oppervlakken en schoon keukengerei voordat je melkproducten gaat eten of bereiden.

3 Scheiden



Bewaar melkproducten in afgesloten verpakking en zorg dat kazen goed zijn ingepakt.

Gebruik keukengerei (zoals snijplanken, messen of spatels), dat in aanraking is geweest met rauw vlees of rauwe vis, niet meer voor andere producten, zoals kaas en boter. Of was het keukengerei tussendoor af met heet water en afwasmiddel.

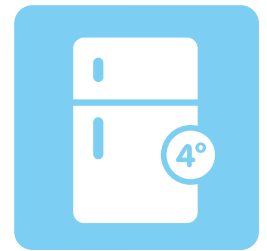
4 Verhitten



Indien je rauwe melk hebt gekocht bij de boerderij, kook dit dan altijd voor gebruik.

Voorkom dat zuivel opwarmt doordat het lang buiten de koelkast staat. Haal zuivel pas uit de koelkast net voordat je het gebruikt, en zet het daarna direct weer terug.

5 Koelen



Bewaar koelverse melkproducten in de koelkast op 4°C en bewaar ze niet te lang. Eet zachte kazen (bijvoorbeeld schimmelkazen) op voordat de THT-datum is verstreken.

Kijk, ruik en proef of je yoghurt, boter en melk nog kunt gebruiken als de houdbaarheidsdatum is verstreken.

Let op!

 Zwangere vrouwen, jonge kinderen, ouderen en mensen met een verminderde weerstand wordt afgeraden om rauwmelkse kazen te eten (meestal te herkennen aan 'au lait cru'). Dit zijn risicovolle producten. Wanneer deze producten door en door verhit zijn, kunnen ze veilig gegeten worden. Kijk voor meer uitleg op www.voedingscentrum.nl/kwetsbaregroepen.

ZIEKMAKERS ZIE JE NIET

WWW.VOEDINGSCENTRUM.NL/EETVEILIG



eerlijk over eten
Voedingscentrum