



Tips & Trucs

Opslaan en verwarmen



Opslag en bewaren

- Na binnenkomst van gekoelde en diepgevroren producten zo snel mogelijk in koelkast of diepvries leggen
- Warm geleverde maaltijden (kant en klaar) worden boven de 60°C geleverd -> advies: controleer en registreer 1x per week
- Geleverde gekoelde producten onder de 7°C -> advies: controleer en registreer 1x per week
- Geleverde diepgevroren producten onder de -15°C -> advies: controleer en registreer 1x per week
- Zorg dat de koelkast op 4°C staat en de vriezer op -18 °C
- Zorg dat producten goed verpakt zijn om kruisbesmetting te voorkomen
- Bewaar producten op de manier die op de verpakking staat aangegeven. Let op de houdbaarheidsdatum en de bewaaradviezen

Let bij het opslaan altijd op THT- of TGT-datum



Meer informatie omtrent THT of TGT?

[Klik hier!](#)

TGT = te gebruiken tot -> bij verlopen datum; altijd weggooien

THT = tenminste houdbaar tot -> bij verlopen datum; gebruik zintuigen (zien, ruiken proeven), bij

twijfel altijd weggooien!

Zet het product met de kortste houdbaarheidsdatum vooraan. Hanteer bij producten zonder houdbaarheidsdatum (bijvoorbeeld suiker, zout) het first in, first out (FIFO) principe. Zet de nieuwe producten achter de oude producten, zodat de oude producten het eerst worden opgemaakt. De leverancier garandeert de kwaliteit van het product tot de op de verpakking vermelde houdbaarheidsdatum.

Advies Van Hoeckel: Het product wat je open maakt voorzie je van een datum van openen. Zo weet je collega exact wanneer het geopend is. Voorzie een product wat je invriest altijd van een datum



Ontdooien

Ontdooi een diepgevroren product altijd afgedekt en onderin de koelkast en zorg voor een bakje/schotel voor opvangen van het dripvocht. Ontdooien kan ook in de magnetron, bereidt daarna het product direct.

*Bron: hygiëncode voor voedingsverzorging in woonvormen 2018

Vragen?

Neem contact op met je accountmanager.

www.vanhoeckel-aantafel.nl

facebook.com/AanTafelVanHoeckel

instagram.com/aantafelvanhoeckel



Regenereren* – consumeren

- Verwarm kant en klare maaltijdcomponenten binnen 1 uur op minimaal 60°C warm en bij voorkeur 75°C. Zie ook onze regenerereer instructies
- Direct serveren en consumeren
- Restjes niet bewaren
- Registratieplicht vanuit wetgeving**: 1x per week
- Koude gerechten maximaal 2 uur buiten de koeling bewaren, daarna weggooien



Bereiden en verhitten van producten

- Verwarmen van gerechten verhit door en door (hoger dan 65°C)
- Producten moeten helemaal gaar zijn
- Verhit rauw vlees door en door. Draai het vlees regelmatig om.
- Vlees, kip, vis en schaal- en schelpdieren moeten verhit worden tot de kern gaar is (ten minste 75°C in de kern)
- Verhit eieren goed, zodat ook het wit gestold is. Gebruik liever geen rauwe eieren in gerechten die niet meer worden verhit, zoals bavarois, mousse of zelfgemaakte mayonaise.
- Verhit ook vis en schaal- en schelpdieren goed. Vooral schaal- en schelpdieren kunnen ziekteverwekkers bevatten. Door deze te koken of mee te bakken voorkom je dat je ziek wordt.
- Ook op kiemgroente, zoals taugé, kunnen ziekteverwekkers voorkomen. Door kiemgroente onder te dompelen in kokend water of ze goed mee te wokken met de maaltijd, worden alle bacteriën gedood.
- Zitten er zwarte randjes of korstjes aan je eten? Snijd die weg. Verbrande producten bevatten namelijk schadelijke stoffen
- Restje en kliekjes? Verhit deze altijd door en door tot ze stomend heet zijn. Warm niet voor een tweede keer op



Tips voor goed opwarmen in de magnetron

- Schep het eten tijdens het verwarmen regelmatig om. Zo wordt de hitte goed verdeeld. Ook als je een draaiplateau in je magnetron hebt, is het nog steeds belangrijk om eten goed door te roeren.
- Verdeel de gerechten in kleine porties. Deze zijn sneller klaar. Een grote portie is ‘vaster’ en kouder en moet daarom langer worden opgewarmd.
- Dek de schaal af met een deksel, bord of magnetronfolie. Zo blijft het vocht in de maaltijd en kan de maaltijd goed heet worden.
- Gebruik de juiste combinatie van vermogen en tijd. Als je kiest voor een lager vermogen (bijvoorbeeld 800 watt in plaats van 1000 watt), dan moet je langer verhitten

*Regenereren: het naar consumptie temperatuur verwarmen van koelverse en diepgevroren etenswaren.

**Regenereren valt buiten de hygiëncode voor woonvormen en wordt beschouwd als kritisch proces en wordt door verwezen naar regelgeving volgens hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen en defensie 2014

Vragen?

Neem contact op met je accountmanager.

www.vanhoeckel-aantafel.nl

facebook.com/AanTafelVanHoeckel

instagram.com/aantafelvanhoeckel