

VOEDSEL BEWAREN — IN DE — KOELEKAST



- 1 VRIESVAK**
Diepvriesproducten allerhande
- 2 KOELE ZONE**
Geopende potten, kleine drankflessen
kaas, room, soep, etensresten, gebak, eieren
- 3 KOUDE ZONE**
Afgedekte vlees, vis of charcuterie
- 4 GROENTENBAK**
Groenten, fruit
- 5 DEURRUIMTE**
Boter, kaas, potjes, tubes, medicijnkistje
Grote drankflessen allerhande

- Ga na het boodschappen doen zo snel mogelijk naar huis en zet wat koel moet bewaard worden direct in de koelkast.
- Zet voedsel dat het snelst vervalt vooraan.
- Hou de uiterste consumptiedata goed in de gaten. Zorg dat je voedingsmiddelen opgebruikt voor dat ze vervallen. De koelkast zorgt dan wel voor een betere bewaring maar niet voor een oneindige houdbaarheid.
- Hou de temperatuur van de koelkast gemiddeld onder de 4° C. Gebruik een koelkastthermometer om de temperatuur te meten. Meet de temperatuur op verschillende plaatsen.
- Hou de koelkast proper. Reinig regelmatig met warm water en zeep.

