

Hygiëneopleiding personeel 57

Waarom mag je ontdooide voedingsmiddelen niet opnieuw invriezen?

Door het invriezen worden de watermoleculen in het voedsel omgezet in ijskristallen. Bij gebrek aan water wordt hierdoor de groei van de bacteriën in het voedsel stopgezet. Ze blijven echter aanwezig in het voedsel, maar dan in een soort slaaptoestand.

Maar de ijskristallen doen ook de celwanden van het voedselweefsel barsten. Wanneer het voedsel ontdooit komt er daardoor veel vocht vrij en zo ontstaat er een ideale voedingsbodem voor de groei van de bacteriën.

De enige manier om de groei van de bacteriën te vertragen is door de temperatuur onder controle te houden. Laat daarom voedingswaren nooit bij kamertemperatuur ontdooien.

Een voedingsmiddel dat na ontdooien opnieuw wordt ingevroren bevat meer bacteriën dan daarvoor en deze zullen zich verder ontwikkelen als het voedingsmiddel

opnieuw wordt ontdooit.

Hierbij komt opnieuw meer vocht vrij. De textuur en de smaak van het voedsel kan hierdoor veranderen. Je vergroot bovendien de kans op een voedselvergiftiging omdat de hoeveelheid bacteriën opnieuw is toegenomen.

We raden aan om voedingswaren in de koelkast te ontdooien, ofwel in de microgolf of direct te koken. Op die manier blijft de groei van de bacteriën beperkt.

Eens het voedsel bereid is (gekookt) kan je het voedsel eventueel wel opnieuw invriezen: de meeste bacteriën zijn dan immers vernietigd.

Ter herinnering: de temperatuur in de diepvriezer moet -18° C of lager zijn!

Bron: F.A.V.V.

Ondergetekende werknemer(s) verklaart/ verklaren hierbij dat hij of zij ter aanvulling van de permanente opleiding, hen verstrekt door hun patroon of diens aangestelde, kennis genomen heeft/hebben van de inhoud van dit artikel.

DE TOT NU TOE GEPUBLICEERDE ARTIKELS KAN U TERUGVINDEN IN DE EXTRA LEDENPAGINA'S OP ONZE WEBSITE WWW.BB-BB.BE

Marktberichten van de prijzen voor levend vee Maximumprijzen zoals vastgesteld op de hierna vermelde markten

RUNDEREN

De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg

		15-mrt-2013	22-mrt-2013	29-mrt-2013	5-apr-2013
Battice	Stieren (S)	3,10 - 3,60	3,10 - 3,60	3,10 - 3,60	3,10 - 3,60
Ciney	Stieren dikbil	3,20 - 3,60	3,20 - 3,60	3,20 - 3,60	3,20 - 3,60
Brugge	Stieren dikbil	3,35 - 3,50	3,40 - 3,55	3,40 - 3,55	3,40 - 3,55
	Vaarzen dikbil	3,15 - 3,45	3,20 - 3,50	3,20 - 3,50	3,20 - 3,50

Opmerkingen

15-mrt-13	Minder aanvoer - Stabiele prijzen
22-mrt-13	Vlotte verkoop - tendens tot stijgende prijzen
29-mrt-13	Minder aanvoer - Vlotte verkoop
05-apr-13	Minder aanvoer - Vlotte verkoop

Vraag en antwoord

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Mag ik als slager een bereiding maken voor huisdieren die samengesteld is uit ingrediënten die geschikt zijn voor menselijke consumptie?

Neen. Voor het bereiden van voeding voor gezelschapsdieren moet u beschikken over een erkenning van het F.A.V.V. als producent van voeders voor gezelschapsdieren omdat dienaangaande specifieke voorschriften zijn vastgelegd. Er moeten 2 afzonderlijke circuits zijn: één voor menselijke voeding en één voor voeder voor gezelschapsdieren. De enige uitzondering is dat, zonder bijkomende bereiding,

de resten van de voedingswaren mogen verkocht worden als voedsel voor gezelschapsdieren. Het lijkt misschien eigenaardig maar voeding dat geschikt is voor menselijke consumptie is niet noodzakelijk geschikt voor gezelschapsdieren omwille van de toevoegingsmiddelen, ...

Wel moet u de klant informeren welk soort vlees hij koopt en in voorkomend geval welke toevoegingsmiddelen in het product aanwezig zijn.