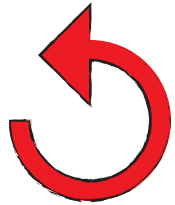
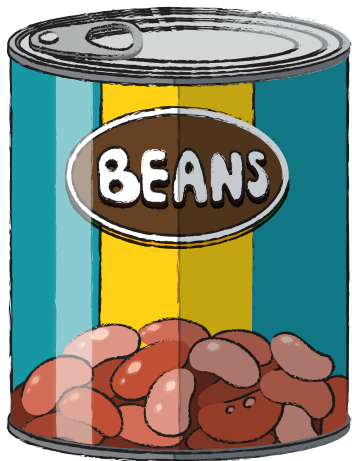


Voeding inkopen en bestellen

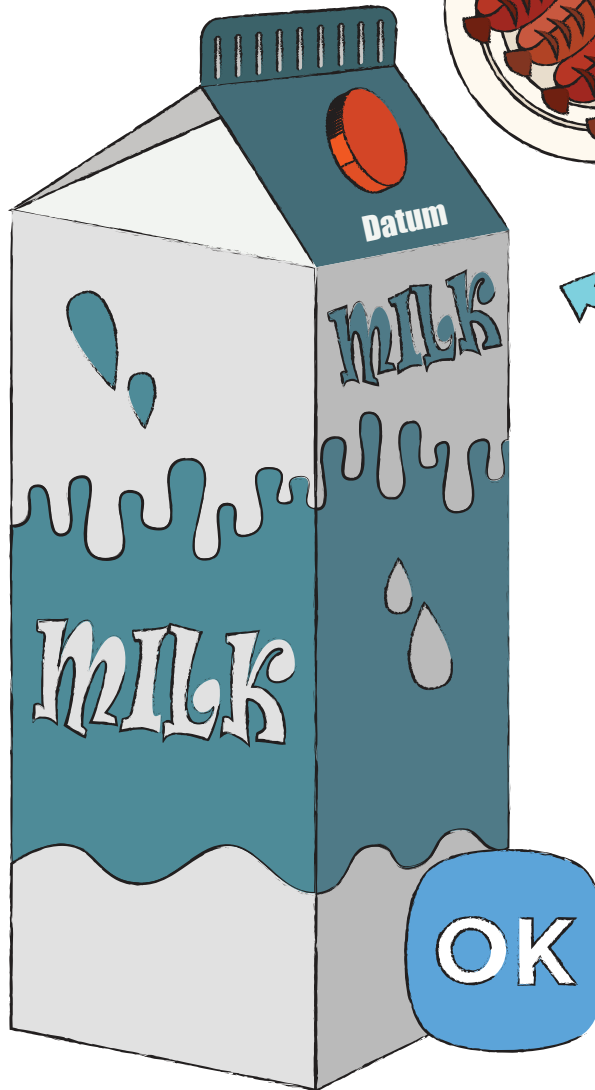
Let bij vacuümverpakkingen op dat deze werkelijk vacuüm zijn. Is dit niet het geval dan is er zuurstof bij het product gekomen en is de kans op bederf groter.



retourneer producten met een beschadigde verpakking of te korte houdbaarheidsdatum;



Controleer bij voedingsmiddelen in blik of de blikken niet ingedeukt zijn of juist bol staan.



Beoordeel bij onverpakte producten zoals vlees de kleur en de geur.

Controleer bij de ontvangst van voedingsmiddelen of de houdbaarheidstermijn nog voldoende lang is.

Koop of accepteer het product niet als de op het product aangegeven TGT datum is verstreken.

Raadpleeg de informatiefolders van het voedingscentrum. Bijvoorbeeld: Etiketten lezen, bewaarwijzer etc.

Controleer bij de ontvangst van voedingsmiddelen of de verpakking schoon en niet beschadigd is.



De temperatuur van de producten is ook bij de ontvangst ervan belangrijk. Aangezien de leverancier ook een voedselveiligheidssysteem moet toepassen, mag er van worden uitgegaan dat de temperatuur in orde is. Een regelmatige steekproefsgewijze controle van alle leveranciers is echter aan te bevelen. Bij een steekproefsgewijze controle kan bijvoorbeeld bij de ontvangst van meerdere kratten yoghurt volstaan worden met de meting van de temperatuur van één willekeurig krat.