

Hoe zorg je voor een goede koudeketen?

Koud? Houden zo!

Da's namelijk de bedoeling
binnen de 'koudeketen'...

Van productie tot consumptie moet voeding goed en op de juiste temperatuur bewaard worden. Dat is het systeem van de zogenoemde koudeketen of koelketen, met jou in een van de hoofdrollen!

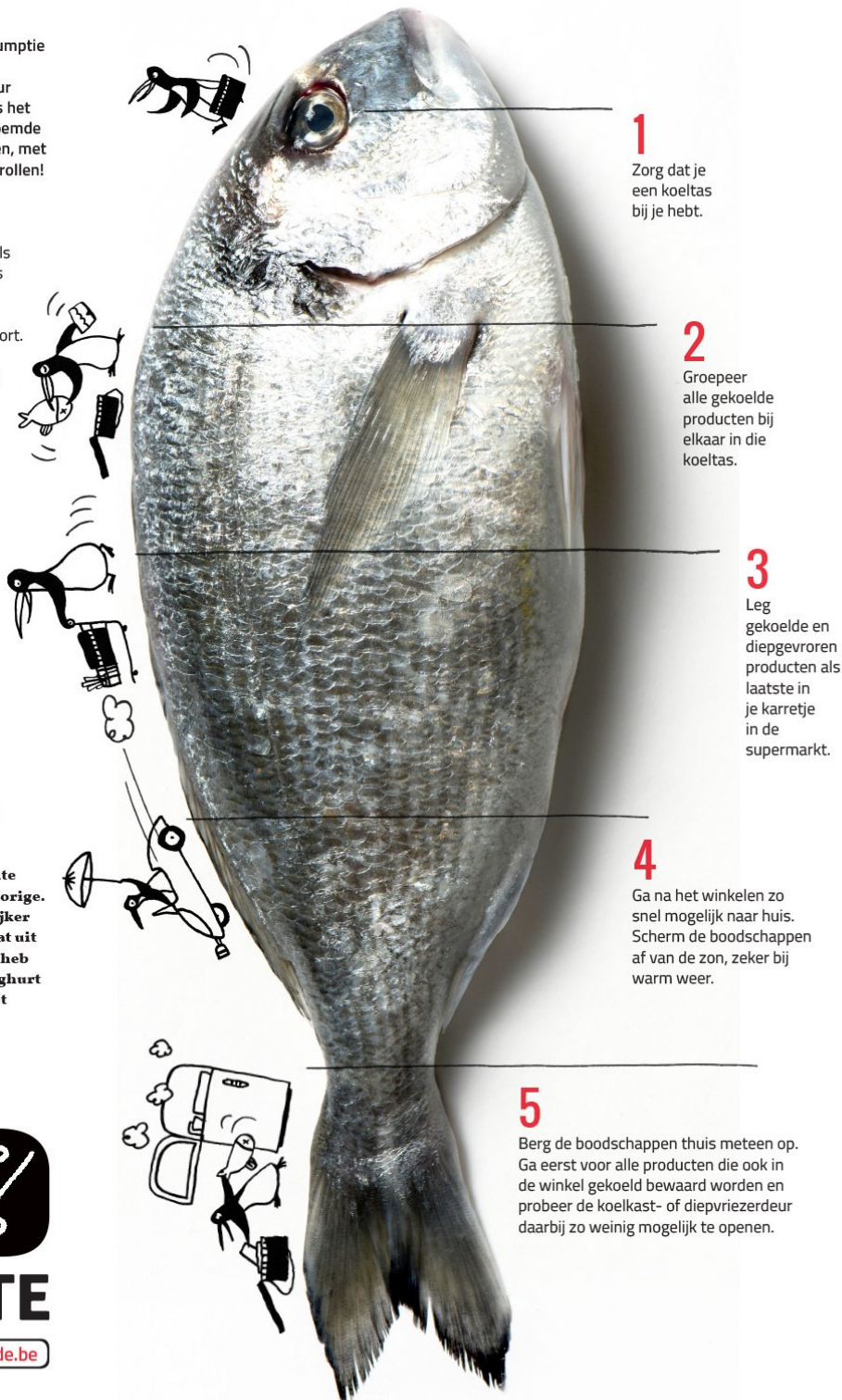
Onze overheid legt voedingsproducenten, -vervoerders en -winkels bijzonder strenge regels op rond de koeling van producten tijdens de opslag en het transport. Op die manier wordt de koudeketen nergens onderbroken. Maar ook als consument ben je een cruciale schakel in die koudeketen. Met deze tips hou je het hoofd én de boodschappen koel.

SLIMME TIP

Zet je meest recente aankopen achter de vorige. We nemen makkelijker iets wat vooraan staat uit de koelkast, dus zo heb je steeds het potje yoghurt dat eerst op moet in handen.

**NO
WASTE**

www.koelkastinorde.be



Van productie tot consumptie moet voeding goed en op de juiste temperatuur bewaard worden. Onze overheid legt voedingsproducenten, -vervoerders en -winkels bijzonder strenge regels op opdat die koudeketen nergens zou onderbroken worden. Maar: een van de cruciale schakels in de koudeketen... dat ben jij! Want van zodra het perfect gecontroleerde voedingsmiddel in je winkelkarretje ligt, valt alle controle weg. Zorg er dus voor dat gekoelde producten op een goede en veilige manier van de winkel tot in je koelkast of diepvriezer belanden