

Tips om bederf van eten tegen te gaan



Warm houden:

Vlees, Vis, Kip Soep, Bonensoep en Sauzen zoals: drumsticks, spiesjes /satés, pastei, lasagne kippensoep, bruinenbonensoep, en pindasaus moeten, als deze niet binnen 2 uren genuttigd worden, in de koelkast bewaard worden. En voordat het wordt genuttigd opnieuw opgewarmd worden. Dit opnieuw opwarmen moet gebeuren bij een temperatuur van 70 graden of meer.

Laat warm eten niet afkoelen op kamer temperatuur. Gebruik een pan en bewaar deze op de bovenste rek in de koelkast. Warm eten moet binnen 2 uur gekoeld worden tot een temperatuur van 4 graden.



Koel houden:

Salades & koude snacks zoals: Kipsalade, aardappelsalade, fruitsalade en koude snacks zijn erg vatbaar voor een snelle bacteriële groei. Wij adviseren daarom om deze niet langer dan een half uur buiten de koelkast te houden, anders op een koele plek bewaren. Het is mogelijk om de bak met salade in een grotere schaal te zetten die gedeeltelijk gevuld is met ijs.



Rijst:

Rijst: gare rijst zoals: Seafood fried rice, Chicken fried rice, Beef fried rice en andere soorten gare rijst, mogen niet langer dan twee uren op kamertemperatuur blijven staan. We adviseren een gat te maken in het midden van de schaal en in de koelkast te bewaren.

Taart en cake:

Om bederf tegen te gaan adviseren we uw taart of cake in de koelkast te bewaren.



GUIA PA SEGURIDAT DI KUMINDA

FOOD SAFETY GUIDELINES

RICHTLIJNEN VOEDSELVEILIGHEID



Tep pa evitá ku kuminda ta dañá



Tene kayente:

Karni, Piska, Galiña, Sòpi, Bonchi i Sous manera: Pia di galiña, pincho/sate, torta i lasaña, sòpi di galiña, bonchi kòrà i sous di pinda mester pone den frishidèr si ta bai konsumí esakinan despues di 2 ora i mester keinta esakinan ora bai konsumí esakinan. E temperatura di kandela mester ta 70 grado òf mas. No laga kuminda kayente fria na temperatura di kamber. Usa un wea no muchu hundu i pon'èriba e rèki mas haltu den bo frishidèr. Mester fria kuminda kayente te na 4 grado denter di dos ora.



Tene friu

Salada & pasapalu friu manera: Salada di galiña, di batata, di fruta i pasapalu friu ta hopi sensitivo pa kresementu rápido di bakteria puestas rekomendabel pa no laga nan mas ku 1/2 ora pafó di Frishidèr, òf tambe por warda nan den un lugá friu, por ehèmpel bo por pone e baki di salada den un skal mas grandi kaminda a yena eis.



Aros:

Aros: Aros kushiná manera: Seafood fried rice, Chicken fried rice, Beef fried rice i otro arosnan kushiná no mester laga na temperatura di kamber pa mas ku 2 ora. Nos ta rekomendá pa traha un buraku mei mei di e skal i warda e aros den frishidèr.

Bolo:

Pa evitá ku e bolo ta dañá nos ta rekomendá pa ward'è den frishidèr.

No warda pasapalu, kuminda òf salada den frishidèr mas largu ku 6 dia.

Tips to prevent spoilage of food



Keep it Hot:

Meats, Fish, Poultry, Soup, Bean soup and Sauces like: drumsticks, skewers, pies, lasagna, chicken noodle soup, red bean soup and peanut sauce should be refrigerated if they are being consumed after 2 hours and reheated upon consuming. Reheating should be at a temperature of 70 degrees or above. Don't let hot foods cool at room temperature. Use a shallow pan on the top rack of the refrigerator. Hot foods should be cooled to 4 degrees within 2 hours.

Keep it Cold:

Salads & cold snacks: Chicken salad, potato salad, fruit salad, cold snacks are very susceptible to rapid bacteria growth, so our advice is to leave them a maximum of 1/2 hour out of the fridge, otherwise store them in a cold place, you can usually put the salads in a larger bowl that has ice in it.



Rice:

Rice: cooked rice like: Seafood fried rice, Chicken fried rice, Beef fried rice and other cooked rice should not be left at room temperature for any more than 2 hours. We advise to make a hole at the center of the bowl and store the rice in the fridge



Cake:

To preserve your cake from spoiling we suggest you store it in the refrigerator.

Don't keep the snacks, food or salad in the refrigerator for longer than 6 days