

# Top-10 van belangrijkste fouten die aan de oorzaak liggen van een voedselvergiftiging

1. Onjuiste temperatuur en / of bewaartijd van de producten
2. Onvoldoende of te trage afkoeling
3. Meer dan 12 uren tussen de bereiding en de consumptie (meestal in combinatie met een temperatuurprobleem)
4. Gebrek aan hygiëne bij personeel of behandeld door besmet persoon
5. Gebruik van besmette rauwe grondstoffen in een voedingsmiddel dat daarna niet behandeld wordt of gebruik van grondstoffen van twijfelachtige oorsprong
6. Onvoldoende thermisch behandeld (koken)
7. Onjuiste warme bewaring (temperatuur / tijdsduur)
8. Onvoldoende opwarmen van producten
9. Kruisbesmettingen tijdens foutieve behandelingen (voorbeelden: contact tussen rauwe voedingsmiddelen en voedingsmiddelen die klaar zijn voor consumptie via niet of slecht gereinigde uitrusting of keukengerei)
10. Onvoldoende schoonmaken en ontsmetten van keukengerei en uitrusting (in het bijzonder snijmachines, afvalverwerkers, messen, potten, ...)

