

## Voedselveiligheid bij visserijproducten

Wat moet u als consument weten.



Een uitgave van de  
*Inspectie voor de Volksgezondheid*



### Wat moet je weten bij het kopen van visserijproducten?

Visserijproducten zijn erg bederfelijk. Indien u visserijproducten in de supermarkt of op straat koopt doe dat dan als laatste. Maak gebruik van je zintuigen (oog, neus en hand) wanneer u verse visserijproducten koopt. Visserijproducten moeten koud aanvoelen.

*Verse vis.* Verse vis is alleen verkrijgbaar bij de vissers of bij sommige viskraampjes die vis van dezelfde dag gevestigd verkopen. De vis ziet er dan vers uit. De ogen zijn bol en doorschijnend. Het weefsel is stevig en veerkrachtig. Indien u met uw vinger op de vis drukt, moet het visvlees stevig aanvoelen en terugveren. Er mag geen vingerafdruk te zien zijn na 10-15 seconden. De geur moet vergelijkbaar zijn met dat van zeewier. Verse vis moet op ijs bewaard worden. Koop geen vissen die niet gekoeld (op ijs) bewaard zijn.



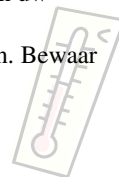
*Bevroren vis.* Bevroren vis is verkrijgbaar in de supermarkten en bij de meeste viskraampjes op straat. De meeste vissen verkrijgbaar op de markt zijn ook bevroren. Het wordt soms ontdooid en verkocht als verse vis.

Bij vissen die vers bevroren worden blijft het weefsel nog redelijk stevig en veerkrachtig na het ontdooien. De ogen zijn dan niet meer bol, maar ook niet helemaal ingezakt.

### Wat is de veiligste manier om visserijproducten te hanteren en te bewaren?

De meest belangrijke factoren voor het veilig omgaan met visserijproducten thuis zijn: zindelijkheid, temperatuur en tijd. Rauwe visserijproducten mogen niet in contact komen met gekookte visserijproducten of met andere rauwe (of gekookte) voedingsmiddelen.

Wees bewust van de temperatuur van uw koelkast (lager dan 5°C), vriezer (hoogstens -18 °C) en tijdens het koken. Bewaar



visserijproducten buiten de gevarenzone (5°C - 60°C). Houdt de tijd waarbij visserijproducten buiten de koeling blijven goed in de gaten.

*Houdbaarheid.* De houdbaarheid van visserijproducten hangt af van de manier waarop u het behandelt. Wanneer u visserijproducten thuis brengt, bewaar het onmiddellijk onder in de koelkast of bedek het volledig met ijs.

Bevroren visserijproducten moeten onmiddellijk in de vriezer bewaard worden. De houdbaarheid van vis hangt af van de vissoort en de kwaliteit bij aankoop. Over het algemeen moeten visserijproducten snel gebruikt worden en wel binnen één tot twee dagen als het koel wordt bewaard.

Bewaar garnalen, pijlinktvis en schelpdieren in een lekvrije zak of bak. Verse visserijproducten, pijlinktvis en schelpdieren hebben een houdbaarheid van één of twee dagen in de koelkast.

Levende langoustes (kreeftensoort) of krab moeten dezelfde dag van aankoop gekookt worden. Gekookte langoustes en krab moeten in een luchtdichte bak of zak bewaard worden in de koelkast en binnen twee tot drie dagen gebruikt worden. In de vriezer zijn ze tot 6 maanden goed te bewaren.

*Invriezen.* Na het kopen van commercieel verpakte bevroren visserijproducten moeten deze onmiddellijk in de vriezer bewaard worden. Zoals met andere voedingsmiddelen, moet een langdurige bewaartijd vermeden worden. Pas het principe van 'First in First out' toe. Commercieel verpakte bevroren visserijproducten kunnen tot 6 maanden bewaard worden in de vriezer.

*Ontdooien.* Plan vooruit; ontdooi vis overnacht in de koelkast. Dit is de beste manier om vis te ontdooien zonder dat het te veel vocht verliest. Een verpakking van één pond ontdooit binnen 24 uur. Ontdooi visserijproducten nooit bij

kamertemperatuur of met heet water, want daardoor kunnen bacteriën aan het oppervlak zich snel gaan vermenigvuldigen tot ziekmakende aantallen. Als het niet lukt om het op tijd uit de vriezer te halen ontdooi het (in de verpakking) onder stromend koud water. Een verpakking van één pond zal binnen een uur ontdooien.

U kunt ook de magnetron gebruiken om vis gedeeltelijk te ontdooien. Gebruik daarbij de laagste ontdooi-stand. De vis moet koud en gedeeltelijk ijsig aanvoelen. Wees voorzichtig dat het niet oververhit wordt. Voedsel dat in de magnetron ontdooit wordt moet **onmiddellijk** daarna gekookt worden.

### **Wat is de veiligste manier om visserijproducten te bereiden en te koken?**

*Voorbereiding.* Zorg dat alle oppervlakten en gereedschappen die met het voedsel in aanraking of contact komen, schoon zijn.

Was uw handen altijd met zeep en kraanwater voordat u met de voedselbereiding begint.

Laat het druiwater van rauwe visserijproducten niet in contact komen met ander voedsel.

Na de bereiding van visserijproducten, moeten de handen, de snijplank, het kookgerei en het aanrecht onmiddellijk met zeepwater gewassen worden.

*Het marinieren.* Marineer visserijproducten en zet ze daarna in de koelkast in een glazen of plastic gesloten container; vermijdt metalen containers. Voorkom kruiscontaminatie met ander voedsel door het gebruikte kookgerei, kommen en oppervlakten goed schoon te maken. Marinade van visserijproducten mag niet gebruikt worden voor ander voedsel, tenzij ze onmiddellijk gekookt worden in een saus.

Bij vissen die rauw gegeten moeten worden is

het aan te raden om alleen die te gebruiken die voordien bevroren waren. Mensen die door een of ander ziekte een verlaagde weerstand hebben wordt het eten van rauwe vis of schelpdieren afgeraden.

*Koken.* Kook vis en schelpdieren door en door. Een vis is goed gekookt wanneer het zijn doorschijnend uiterlijk kwijt raakt.

Visserijproducten worden bij middelmatige of hoge hitte gekookt. Gebruik daarom geen hete plaat. Visserijproducten moeten in één keer volledig gekookt worden, vermijdt onderbreking van het koken.

Schelpdieren en garnalen worden stevig en ondoorschijnend bij het koken. Het duurt 3 tot 5 minuten om één pond garnalen te koken of te stomen en 3 tot 4 minuten om schelpdieren te koken of stomen

Bij het koken van bevroren schelpdieren of mosselen in de schelp moet de procedure op de verpakking gevolgd worden.

*Bewaren.* Leg gekookte visserijproducten nooit terug in een schaal waarop het rauwe product was. Restanten moeten in een kleinere bak bewaard worden en binnen twee uren gekoeld worden. In de warme maanden, waarbij de kamertemperatuur boven de 32°C stijgt, moet het binnen één uur gekoeld worden.

Voor meer informatie over voedselveiligheid bij visserijproducten kunt u contact opnemen met:

Inspectie voor de Volksgezondheid  
Telefoon: 466-9366  
Telefax: 466-9367  
E-mail: [IVG@gobiernu.cw](mailto:IVG@gobiernu.cw)

