

## Mannen nemen voedselhygiëne niet zo nauw

“Koelkast of diepvriezer reinigen? Is dat nodig?”

Een onderzoek van Toppits, specialist in het verpakken en bewaren van voedsel bevestigt het stereotiepe beeld van mannen en vrouwen. Vrouwen zijn inderdaad netter dan mannen en poetsen vaker dan hun mannelijke tegenhangers.

In het onderzoek van Toppits werd onder andere gepeild naar de hygiëne m.b.t. koelkast en diepvriezer: 2% van de Belgen blijkt die nooit te reinigen. Deze 2% bestaat uit mannen. Verder blijkt dat mannen - meer dan vrouwen - hun voedsel na de vervaldatum nog opeten. Alleen met vlees en charcuterie wordt door iedereen voorzichtiger omgesprongen.

### Hygiëne van de koelkast en diepvriezer

99% van de Belgen bezit een koelkast. Het reinigen van deze koelkast is echter niet zo evident dan het bezit ervan. 11% van onze landgenoten maakt ze elke week schoon, 44% elke maand, 4% elk jaar en 2% zelfs nooit. Als een koelkast één keer per maand, of zelfs minder gereinigd wordt, zullen er verschillende voedingsmiddelen gaan rotten.

De diepvriezer moet volgens onze Belgen niet zo vaak een grondige poetsbeurt ondergaan. 92% van onze bevolking bezit een diepvriezer en deze wordt door iets meer dan de helft van onze landgenoten twee maal per jaar onderworpen aan een poetsbeurt. Maar ook hier vindt 2% het nooit nodig de diepvriezer te reinigen en bestaat volledig uit mannen.

Voedselhygiëne: hoe gaan we om met de houdbaarheid van ons voedsel?

Belgen vriezen hun voedsel correct in. 92% van de Belgen vriest eten, dat ze langer willen bewaren, dadelijk na aankoop in. Hiervan is 96% man en slechts 90% vrouw. Mannen scoren hier m.a.w. beter dan vrouwen.

De vervaldatum die aangegeven is op onze voeding wordt door de mannen dan weer vlugger met een korreltje zout genomen.

Enkele voorbeelden:

#### *Charcuterie en vlees*

Charcuterie en vlees worden meestal niet meer geconsumeerd nadat de vervaldatum is verstreken: 57% van de Belgen gooit het weg op de dag dat het verval. Hiervan is 65% vrouw en maar 41% man.

#### *Melkproducten*

Met melkproducten wordt wat soepeler omgesprongen.

- Yoghurt bijvoorbeeld wordt door 38% van de Belgen na vervaldatum nog opgegeten...zelfs tot 1 week later.
- 34% van de Belgen eet kaas tot drie dagen na het verstrijken van de vervaldatum.
- Melk tenslotte krijgt het voordeel van de twijfel. 22% van de Belgen consumeert de melk tot 1 à 3 dagen na datum.

### Wat gaat in de koelkast – wat in de diepvriezer?

Als u groenten, vlees, vis of etensresten langer dan enkele dagen wil bewaren, stop ze dan best in een Toppits diepvriesakje in de vrieskast. Groenten die u langer dan enkele weken wil bewaren, dient u voor het invriezen even in kokend water te dompelen (blancheren). Zo kan u ze tot 12 maanden vers houden. Eet u de rest van de spaghettisaus binnen de 3 dagen op? Bewaar het dan in uw ijskast.

In uw diepvriezer bewaart u voedingswaren die diepgevroren zijn (-40°C) 3 tot 12 maanden, afhankelijk van het type voedingsmiddel.

### Belangrijke bewaartip:

- Wat is het verschil in gebruik tussen vershoudfolie en aluminiumfolie?

Alles wat zuur (bv citroen) of zout is, bewaart u best in vershoudfolie, want zuurhoudende producten kunnen de aluminiumfolie aantasten.

### Enkele Tips bij het invriezen:

- Vermeld steeds op de verpakking wanneer u iets in de diepvriezer steekt.
- Vul het zakje of doosje nooit helemaal wanneer u vloeistof invriest.

- Vermijd het gebruik van zout in gerechten die worden ingevroren. Zout vermindert de houdbaarheid.
- Versneden of gerookte voeding zoals ham en spek en voedsel dat veel vet bevat, is doorgaans gevoeliger voor kwaliteitsverlies in de diepvriezer en kan dus minder lang bewaard worden.
- Het luchtdicht verpakken van voedsel voor het de diepvriezer ingaat is een must. Druk de lucht er met de hand uit. Het laatste restje lucht kan eventueel met gebruik van een rietje verwijderd worden.
- Producten die per ongeluk ontdooid werden zijn niet altijd per definitie verloren. Vlees, groenten of fruit kunt u verwerken in een gerecht en opnieuw invriezen.

### **Over Toppits**

Toppits is specialist in het verpakken en bewaren van voeding.

Tot het uitgebreide gamma behoren producten voor de diepvriezer, de microgolfoven, de oven, de koelkast en de barbecue. In België zijn zij marktleider in de markt van de diepvrieszakjes, vershoudfolies en –zakjes, microgolffolies en papierfolies. Toppits werd opgestart in 1988. Voorheen werden de producten (foliën en zakjes) verkocht onder de merknaam Melitta. Melitta België is gevestigd in Lokeren en maakt deel uit van de familiale internationale Melitta groep.