

SafeConsume Voedselveiligheid – Animatie Voedselreis – Beschrijvende Transcriptie

Time	Audio	Visueel
0:00-0:02	<i>Geen audio</i>	SafeConsume logo
0:02-0:10	Het oppervlak van etenswaren is bedekt met miljoenen verschillende micro-organismen. Hoewel de meeste hiervan volkomen onschadelijk zijn, kunnen er ook soorten bij zitten die ons ziek maken.	Vlees en groenten op een bord. Een vergrootglas wordt boven het bord gehouden en toont de bacteriën op het eten, met de labels Salmonella en
0:10-0:15	Laten we eens kijken hoe we door voedsel overgedragen ziekten thuis gemakkelijk kunnen voorkomen door bij een paar huishoudens mee te kijken.	Campylobacter.
0:16-0:20	Ah, daar is Emily die de boodschappen uitpakt voor het eten van vanavond!	Emily tilt de twee boodschappentassen op het werkblad, een groene tas met groenten en een rode tas met vlees
0:20-0:27	Rauwe kip is vaak besmet met door voedsel overdraagbare bacteriën en moet dus apart worden gehouden van groenten en andere etenswaren	Emily neemt de rauwe kip uit de zak waar een vergrootglas boven wordt boven gehouden om de bacteriën te laten zien op het oppervlak
0:28-0:31	Geen Campylobacter op mijn salade vanavond!	Er verschijnt een rood kruis boven de zak met salade
0:31-0:34	Nou, laten we het nu eens hebben over bewaren	De binnenkant van de koelkast toon groenten, kaas, rauw vlees, een potje en twee flessen water
0:34-0:38	Verschillende delen van de koelkast moeten worden gebruikt voor verschillende soorten etenswaren	De groenten en de kaas op het bovenste schap met het label 'vers eten' en het onderste schap voor rauw vlees met het label 'rauw vlees en rauwe vis'
0:38-0:45	Rauwe kip moet altijd op het onderste schap van de koelkast worden bewaard, verwijderd van groenten om kruisbesmetting te voorkomen	Emily plaatst de rauwe kip op het onderste schap in de koelkast
0:46-0:50	Eieren moeten altijd in de koelkast worden bewaard om te voorkomen dat de bacteriën zich vermeerderen	Emily plaatst de eieren op het bovenste schap in de koelkast en sluit de deur
0:51-1:00	Voordat je eten gaat koken en klaarmaken is het heel erg belangrijk dat je eerst je handen wast. Dat is een goeie hoeveelheid zeep Maria, en inderdaad, je hebt het geraden, houd ook de werkoppervlakken schoon.	Maria wast haar handen met stromend water en zeep in de keuken.
1:01 -1:07	Handen en oppervlakken schoonhouden helpt om kruisbesmetting te voorkomen en etenswaren veilig te houden	Naast Maria hangen twee verschillende doeken, eentje met het label 'handdoek' en eentje met het label 'schoonmaakdoekje'.

1:07 -1:10	Goede voedselveiligheid vereist ook dat voedsel wordt gewassen	Thomas wast een tomaat in de gootsteen
1:10 -1:15	Groenten en fruit wassen helpt om bacteriën te verwijderen die op de oppervlakken leven	Er verschijnt een banner met "Groenten en Fruit Wassen"
1:15 -1:18	Maar de rauwe kip niet wassen Thomas!	De telefoon van Thomas op het aanrecht gaat over. Hij pakt de rauwe kippenborst op en begint die onder de kraan te wassen, Banner verschijnt "rauw vlees NIET wassen"
1:18 -1:24	Het is makkelijk om te worden afgeleid door op je telefoon te kijken. Je wilt geen campylobacter verspreiden in de keuken.	Thomas zet de telefoon op stil. Banner geeft aan: "wees je bij het bereiden van eten bewust van - afgeleid worden - wat we aanraken"
1:24 -1:29	Na het schoonmaken kunnen we gaan koken en het lijkt alsof Lucas druk is in de keuken	Lucas is een tomaat aan het snijden in de keuken
1:30 -1:35	Aparte snijplanken en messen gebruiken voor rauw vlees en groenten voorkomt kruisbesmetting	De tomaten worden groen gemarkeerd op een groene snijplank met een groen mes met het label "groenten", en rauw vlees wordt rood gemarkeerd op een rode snijplank met een rood mes met het label "rauw vlees".
1:35 -1:38	Mmmm, ruikt goed in de keuken van Katerina	Katerina is vlees aan het braden in een koekenpan
1:39 -1:44	Voedsel goed doorkoken doodt bacteriën zoals Campylobacter. Laten we even meekijken	
1:44 -1:50	Geen roze vlees, helder kooksap en een optimale kooktemperatuur. Geef me maar een vork!	Katerina houdt een stuk vlees omhoog met een spatel en de banner geeft aan: "geen roze vlees, helder sap". Een vleesthermometer wordt in een stuk vlees in de koekenpan gestoken en de banner geeft aan: gebruik een vleesthermometer.
1:50 -1:57	Het lijkt erop alsof Carmen weer flinke porties heeft klaargemaakt. Het is belangrijk om etensrestjes op een goede manier te bewaren in de koelkast	Carmen zet een bewaardoos met etensrestjes in de koelkast. De banner geeft aan: "bewaar etensrestjes altijd in de koelkast of de vriezer"
1:58 -2:04	De koelkast moet altijd zijn ingesteld op 4 graden om te voorkomen dat microben gaan groeien.	De temperatuurmeter in de koelkast geeft 4°C aan.
2:05 -2:15	En nou weet je het. Waar je ook woont, wat voor recept je ook kookt, met wie je het ook deelt, maak elke maaltijd speciaal en veilig,	Verschillende soorten etenswaren worden op verschillende snijplanken gesneden, elk met een

	en wordt een kampioen in voedselveiligheid	verschillende vlag
2:16 -2:23	Om meer te leren over voedselveiligheid ga naar de SafeConsume en de Public Health England e-Bug websites	De volgende URL's van websites worden tussen de gerechten getypt: "www.safeconsume.eu" "www.e-Bug.eu"
2:24 -2:30	Geen audio	e-Bug en SafeConsume logo's verschijnen onder de EU-vlag met de volgende vermelding – "Dit project wordt gesubsidieerd door de Horizon 2020 onderzoeksubsidie Nr 727580 van de Europese Unie"