

VÁSÁRLÁSTÓL A FOGYASZTÁSIG - A BIZTONSÁGOS ÉLELMISZERKEZELÉS 6 LÉPÉSE

MOSSON KEZET!

Élelmiszer kezelése előtt és után mindig mosson kezet meleg vízzel és szappannal. A megfelelő kézhigiénia segít megelőzni a kórokozók élelmiszerre jutását.



TISZTÍTSA MEG A ZÖLDSÉGEKET ÉS GYÜMÖLCSÖKET!

Fogyasztás előtt a frissen fogyasztott zöldségeket és gyümölcsöket folyó ivóvíz alatt alaposan mossa meg. Távolítsa el a sérült, szennyezett külső részeket és leveleket.

A NYERS HÚST NE MOSSA MEG!

A mosás nem távolítja el megbízhatóan a kórokozókat, viszont a fröccsenő vízzel szétszórhatja azokat a konyhában. A biztonságot a megfelelő hőkezelés és a higiénikus előkészítés biztosítja.



ELŐZZE MEG A KERESZTSZENNYEZŐDÉST!

A nyers húsok, tojás és egyéb nyers élelmiszerek kezelése után tisztítsa meg a kezét, az eszközöket és a munkafelületeket. A nyersen fogyasztott élelmiszereket tartsa elkülönítve a nyers állati eredetű termékektől.

HŐKEZELJE MEGFELELŐEN AZ ÉTELEKET!

A hőkezelést igénylő ételeket alaposan süssse vagy főzze át. Különösen fontos, hogy a húsok, baromfi, tojásos ételek és meleg ételek belseje is megfelelően átforrósodjon.



TÁROLJA BIZTONSÁGOSAN AZ ÉLELMISZEREKET!

A hűtést igénylő élelmiszereket tárolja megfelelő hőmérsékleten, és tartsa be a fogyaszthatósági időket. A készételeket ne hagyja hosszú ideig szobahőmérsékleten.