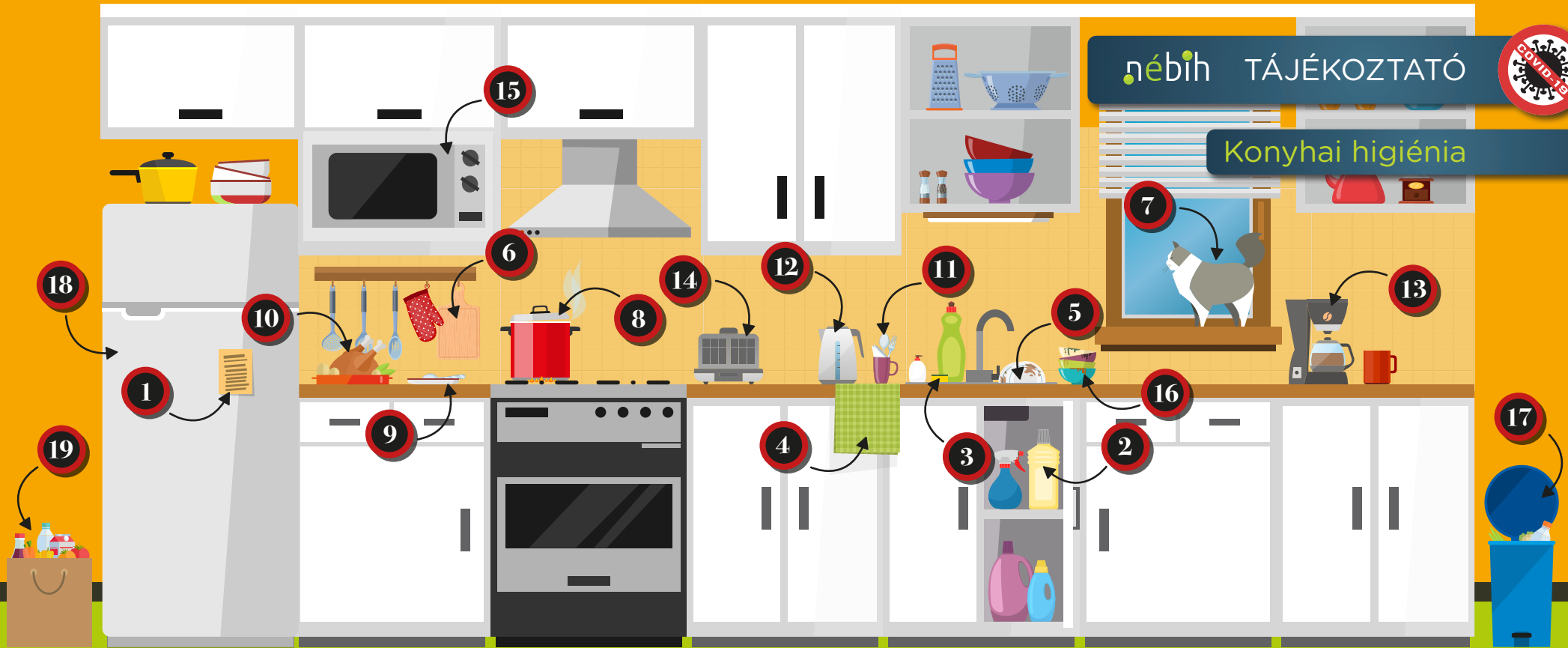




Konyhai higiénia



1. Mindig írjunk bevásárló listát! Mérjük fel, hogy mi van otthon. Felkészülve érdemes elindulni. A cél, hogy minimalizáljuk a kontaktust másokkal.
2. Mindig figyeljünk a tisztítószeres felhasználási útmutatójára, és igyekezzünk minél kisebb mértékben szennyezni a környezetet.
3. Cseréljük gyakran a szivacsot, használat után mindig préseljük ki és szárítsuk meg.
4. Betegség idején cseréljük naponta a konyharuhákat Legalább 60 °C-on történő mosás és vasalás után használjunk újra.
5. Minden főzés után ecetes vízzel és tiszta szivaccsal, míg minden mosogatás után a mosószeres mosogatószivaccsal töröljük ki a mosogatót.
6. Külön vágódeszka legyen a nyers húsoknak és külön a készételeknek, ezzel elkerüljük a keresztszennyeződést.
7. Főzés közben ne legyenek állatok körülöttünk. Szoktassuk le a konyhapultra történő felmászásról őket.

8. Alaposan átfőzött-, sült ételket készítsunk és tálaljuk melegen, Főzés közben, magas hőmérsékleten pusztulnak el a vírusok és baktériumok.
9. Ha ételt kóstolunk főzés közben, mindig tiszta kanalat vegyünk elő és rögtön mosogassuk el, vagy tegyük a mosogatóba a használt eszközt.
10. A már elkészült ételeket takarjuk le, védjük ezzel is a cseppfertőzés veszélyétől.
11. A konyhai felületeket, evőeszközöket és tányérokat tartsuk tisztán. Betegség idején érdemes a szokottnál többször fertőtleníteni a felületeket.
12. Nem ajánlatos olyan vizet inni, ami már egy ideje hűl a vízforralóban. Cseréljük ki mindig friss vízzel, ami a tartályban van.
13. A kávéfőző gépet rendszeresen tisztítsuk a használati útmutatónak megfelelően!
14. A teflon bevonatú eszközöknél vigyázni kell, hogy sértetlen legyen a felületük. Minden alkalommal tisztítsuk ki a mélyedéseket.

15. Mindig tartsuk tisztán a mikró, próbáljuk meg elkerülni az ételek kifröccsenését.
16. Ne halmozódjon fel a mosatlan edény, és ne száradjon rájuk az ételmaradék, érdemes főzés közben folyamatosan mosogatni.
17. Érdemes naponta kivinni a szemetet, főleg ha főztünk és szerves hulladék is keletkezett, ne hagyjuk elszaporodni a baktériumokat.
18. A hűtő hőmérséklete 0-5°C közé legyen beállítva, a fagyasztó hőmérséklete -18°C vagy az alatti legyen.
19. A bevásárlásnál is figyeljünk az élelmiszerbiztonságra, mikor hazaérünk, rögtön tegyük a mélyhűtést vagy hűtést igénylő élelmiszereket a hűtőbe vagy fagyasztóba.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Zöldség: +36-80/263-244
portal.nebih.gov.hu | facebook.com/nebih.hu