

5 SZABÁLY a biztonságos ételekhez

1

VÁLASSZ BIZTONSÁGOS ALAPANYAGOT!

- Válassz friss és ép alapanyagokat.
- Fogyaszd el a lejárát előtt.
- Mosd meg alaposan a gyümölcsöket és zöldségeket.
- Csak tiszta vizet használj a konyhában.



TARTSD TISZTÁN!

- Moss gyakran kezet.
- WC használat után mindig moss kezet.
- Tisztítsd meg a konyhai felületeket, eszközöket.

2

KEZELD KÜLÖN!

- A nyers húst tárold elkülönítve más ételektől.
- Használj külön vágódeszkát a nyers húshoz/ zöldéghez/készételekhez.

3



FŐZD MEG ALAPOSAN!

- Főzd vagy süsd át alaposan az élelmiszereket.
- A maradékot is alaposan melegítsd fel, hogy forró legyen.

4

TÁROLD HELYESEN!

- A készételt ne hagyd kint sokáig, minél előbb tedd hűtőbe.
- A meleg ételt tartsd melegen tálalásig.
- A fagyasztott ételt hűtőben olvaszd ki.
- A kiolvasztott ételt ne fagyaszd le újra.

5

