

Élelmiszer-biztonsági tanácsok

Az élelmiszerek biztonságos tárolása

[Egy tejesdoboz grafikája látható.]

Narrátor: Az élelmiszereket mindig a csomagoláson szereplő feltételeknek megfelelően kell tárolni, és fontos odafigyelni a lejáratú idő két típusára is.

[A tejesdobozról egy nyíl mutat a feliratra: Tárolás: 0 – + 4 °C között]

[A következő képen: Fogyaszthatósági idő felirat, alatta csomagolt csirkecomb, sajt és csomagolt felvágott látható.]

Narrátor: A fogyaszthatósági idő a gyorsabban romló élelmiszerek jelölésére szolgál, amelyknél a lejárat után komoly egészségügyi kockázattal kell számolni, ha elfogyasztjuk őket.

Narrátor: Ezekkel nem szabad kísérletezni, inkább dobjuk ki, még akkor is, ha sajnáljuk elpazarolni az élelmiszert. A legjobb persze az, ha a fogyaszthatósági időt megelőzően elfogyasztjuk őket.

[A következő képsoron a Minőségmegőrzési idő szöveg olvasható, alatta cukor, liszt, tészta, konzerv körtelé dobozos üdítő, csomagolt olívaolaj illusztrációja látható.]

Narrátor: A hosszabb ideig eltartható élelmiszereken található minőségmegőrzési idő, azt az időtartamot mutatja, ameddig elvárhatjuk a gyártó által garantált minőséget, például ízt, illatot, színt vagy állagot, ha megfelelően tároljuk a terméket.

Narrátor: Az adott dátum után minőségükből, élvezeti értékükből veszhetnek ezek a termékek, de ez nem feltétlenül jelenti azt, hogy nem fogyaszthatók biztonságosan.

[A következő képsoron csomagolt szalámi, barnacukor, tészta illusztrációja látható, melyekről nyílt mutat a következő szövegre: Ne vásárolj meg!]

Narrátor: Ne vásároljunk sérült csomagolású élelmiszereket. Vákuumcsomagolt élelmiszereknél a vákuumcsomagolásnak szorosan körül kell ölelnie az élelmiszert, légrés nélkül.

[A képen csomagolt hús, és egy hőmérő látható.]

Narrátor: Ne vásároljunk olyan hűtést igénylő élelmiszert, ami nem hideg.

[A képen két hússzelet látható, melyből az egyik olvadt, a másik fagyott, jeges állapotban látható.]

Narrátor: Ne vásároljunk olyan fagyasztott élelmiszert, ami nincs megfagyva, vagy éppen erősen eljegesedett. Ez utóbbi esetében biztosak lehetünk benne, hogy a termék korábban már felengedett és visszafagyasztották.

[A következő képsoron egy bevásárlókocsi látható, melyről nyíl mutat egy csomagolt csirkecombra, melyről nyíl mutat a hűtőszekrényre.]

Narrátor: Vásárlást követően a hűtést, fagyasztást igénylő élelmiszerek minél hamarabb kerüljenek otthonunkban is a hűtőszekrénybe, fagyasztóba!

[A képen egy hűtőtáska látható, melybe hűtést igénylő élelmiszerek kerülnek: csomagolt szalonna, joghurt, tej, húsok.]

Narrátor: Meleg időben mindig használjunk hűtőtáskát a húsok, tejtermékek hazaszállításához!

[A képen egy család ül az étkezőasztalnál.]

Narrátor: Az elkészítést követően fogyasszuk el minél hamarabb az ételeket, és addig is igyekezzünk magas hőmérsékleten tartani őket.

[A következő képen egy elkészült ételről nyíl mutat a hűtőszekrényre.]

Narrátor: A maradékokat minél gyorsabban, amint szobahőmérséklet körülire hűltek, helyezzük hűtőszekrénybe!

[A képen a hűtőszekrényben edényekben szereplő ételek és italok látható.]

Narrátor: Az elkészült ételt helyezzük mindig tiszta edénybe!

[A hűtőszekrényben a felső polcon italok, a középsőn elkészült étel fedő alatt, az alsó polcon hús látható. Az oldalajtókban italok és egyéb csomagol, zacskózott ételek vannak.]

Narrátor: A nyers és kész ételeket egymástól elkülönítve tároljuk, hogy ne tudjanak közvetlenül érintkezni! A nyers húsokat tároljuk a hűtőszekrény alsó polcán, így a hús leve nem tud ráfolyni más élelmiszerekre!

Narrátor: Ügyeljünk a hűtőszekrény és a fagyasztó megfelelő hőmérsékletére! A hűtő részben 0–4 °C az ideális hőmérséklet, ezen a hőmérsékleten a legtöbb kórokozó szaporodása lelassul.

[Az előző képnél a hűtőbe még bekerül gyümölcs, szalámi, hal, tej, zöldség, tejszín stb.]

Narrátor: Ha túlsúfolt a hűtőszekrény és a fagyasztó, akkor viszont nem tudnak jól lehűlni az élelmiszerek, mert a hideg levegő áramlása akadályozott.

[A következő képen fagyasztott csomagolt csirkecomb látható, melyről nyíl mutat a konyhapulton vágódeszkán levő csirkecombokra.]

Narrátor: Kerüljük a fagyasztott élelmiszerek felengedtetését követően az újrafagyasztást. Ne feledjük, a fagyasztás nem pusztítja el a legtöbb kórokozót, csak a szaporodásukat akadályozza.

[Az előző képről felfele egy nyíl mutat a fagyasztott csirkecombokra, melyre egy tilos jelzés kerül. A kép átvált csirkecombokra, melyeket a kórokozók borítanak be.]

Nébih

Nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Az egészséges családokért

További információ: eteltcsakokosan.hu